MG23F301E**
MG23F302E**



Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.



Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG

POLSKI

SPIS TREŚCI

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON


OSTRZEŻENIE — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.


PRZESTROGA — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

	Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem		Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia
	Ostrzeżenie; prąd		Ostrzeżenie; materiał wybuchowy
	NIE próbować.		NIE dotykać.
	NIE rozmontowywać.		Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłącz wtyczkę zasilania z gniazda sieci.		Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.		Uwaga
	Ważne		

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej)	
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.
☛	Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
★	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.
★	**OSTRZEŻENIE:** Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.
★	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
★	Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.
★	Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

POLSKI

	W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
★	**OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.
★	Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.
☛	Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.
	Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.
★	Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
★	Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
	Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
	OSTRZEŻENIE: Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
	Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody.
★	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania.
★	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.
★	Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

★	Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.
⃠	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach.

⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie

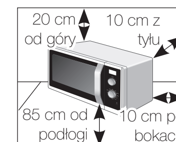
☛	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.
★	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
⃠	Nie należy używać myjki parowej.
⃠	**OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej ósmego roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
★	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
⃠	Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
✋	W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
✋	W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

☛	Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia.
⃠	Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego. Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.



1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
2. Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki.
3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).
4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

☛ Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.

☛ Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących

lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe (Tylko model z tacą obrotową)

☛ Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

☛ Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.

3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.

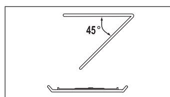
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).



POLSKI

PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

☛ **NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

	⚠ OSTRZEŻENIE				
	Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✔	✔	✔	✔
	Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.	✔	✔	✔	✔
	Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✔	✔	✔	✔
	Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✔	✔	✔	✔
	Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✔	✔	✔	✔
	Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✔	✔	✔	✔
	Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✔	✔	✔	✔
	W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✔	✔	✔	✔

	Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✔	✔	✔	✔
	Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✔	✔	✔	✔
	Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✔	✔	✔	✔
	Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami.	✔	✔		
	Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✔	✔	✔	✔
	Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✔	✔		✔
	Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✔	✔	✔	
	Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✔	✔	✔	
	Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✔	✔	✔	✔
	Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✔	✔		
	Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✔	✔	✔	
	Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✔	✔		
	Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✔		✔	✔
★	Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.	✔	✔	✔	✔
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY: • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.	✔	✔	✔	✔
	Zaraz po gotowaniu nie należy wkładać do wody tacy ani drucianej podstawki, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie.				✔
	Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na głębokim tłuszczu ze względu na brak kontroli nad temperaturą tłuszczu. Zbytni wzrost temperatury może spowodować nagłe wykipienie gorącego tłuszczu.	✔			✔

⚠	**PRZESTROGA**				
★	Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✔		✔	✔

POLSKI

POLSKI

	Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓
	Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
	Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
	Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✓	✓
	Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓	
	Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
	W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
	Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	
	Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki.	✓			✓
	Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).	✓		✓	
	Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓	

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO (TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)

(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)

(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:

(a) Wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.

(b) Uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

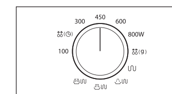
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

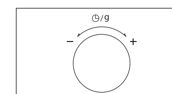
SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku.

1. Umieść jedzenie w kuchence.
   Wybierz poziom mocy urządzenia, obracając pokrętło **REGULACJI MOCY GOTOWANIA**.

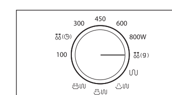


2. Wybierz czas gotowania, obracając pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę po około dwóch sekundach.

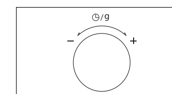


Rozmrażanie żywności o określonej wadze.

1. Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz symbol **Rozmrażanie (waga)**.

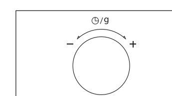


2. Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**, aby ustawić odpowiednią wagę.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę po około dwóch sekundach.



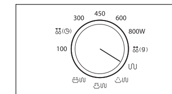
Zmiana czasu gotowania.

Pozostaw potrawę w kuchence.
Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)** od określonego czasu.

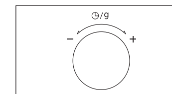


Grillowanie.

1. Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz symbol **Grill**.

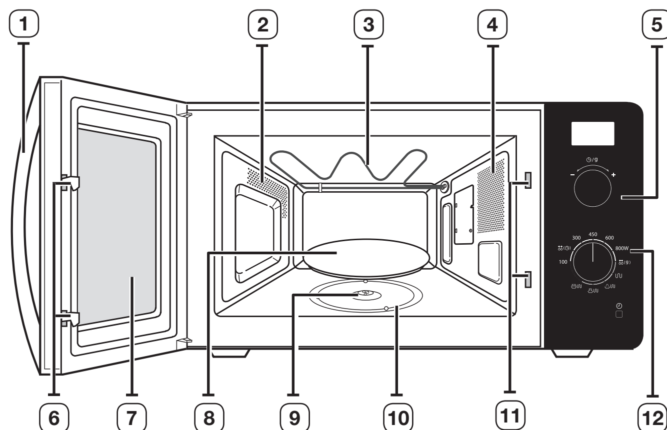


2. Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**, aby ustawić odpowiedni czas.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę po około dwóch sekundach.



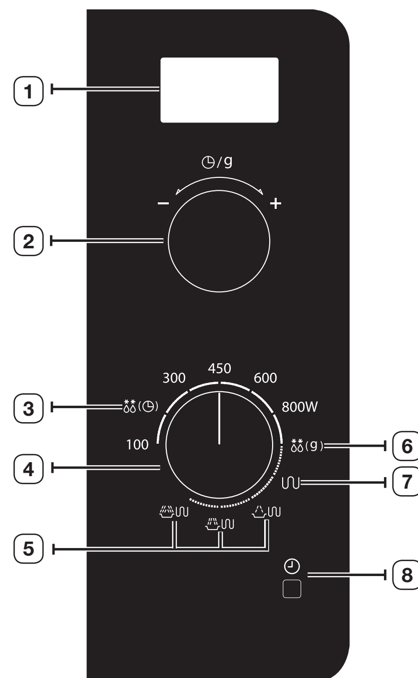
POLSKI

PIEKARNIK



1. UCHWYT DRZWICZEK
2. OTWORY WENTYLACYJNE
3. GRILL
4. OŚWIETLENIE
5. POKRĘTŁO CZAS/WAGA
6. ZATRZASKI DRZWICZEK
7. DRZWICZKI
8. TACA OBROTOWA
9. ŁĄCZNIK
10. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
11. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
12. ZMIENNE POKRĘTŁO REGULACJI MOCY GOTOWANIA

PANEL STEROWANIA

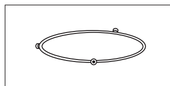


1. WYŚWIETLACZ
2. POKRĘTŁO CZAS/WAGA
3. ROZMRAŻANIE (CZAS)
4. ZMIENNE POKRĘTŁO REGULACJI MOCY GOTOWANIA
5. KOMBI (Mikrofale z Grillem)
6. ROZMRAŻANIE (WAGA)
7. GRILL
8. PRZYCISK USTAWIANIE ZEGARA

AKCESORIA

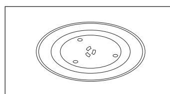
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

1. **Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.

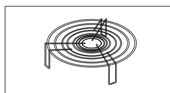
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.

2. **Taca obrotowa** – umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

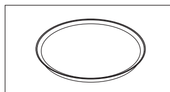
   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

3. **Druciana podstawka** – umieszczana na tacy obrotowej.

   Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.

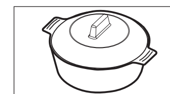
4. **Talerz teflonowy,** patrz strona 19~20. (tylko modele MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ*)

   Przeznaczenie: Teflonowy talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie łączonym kuchenki mikrofalowej lub grilla. Służy także do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy.

☛ **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

5. **Naczynie do gotowania na parze** — patrz strony od 17 do 18. (tylko modele MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ*)

   Przeznaczenie: Plastikowego naczynia do gotowania na parze należy używać w przypadku korzystania z funkcji gotowania na parze.

☛ **NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

☛ **NIE WOLNO** używać trybów **grilla** () i **łączonego** () w przypadku korzystania z naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE ()	GRILL ()	TRYB KOMBINOWANY ()
(naczynie do gotowania na parze)	O	X	X

POLSKI

USTAWIANIE GODZINY

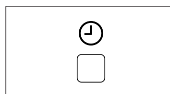
Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0", „88:88" lub „12:00".
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

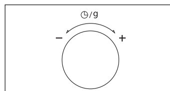
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

Funkcja automatycznego oszczędzania energii
Jeżeli podczas wybierania ustawień urządzenia lub pracy w tymczasowym trybie zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach zostanie wyświetlony zegar. Jeśli drzwiczki są otwarte, lampa kuchenki jest wyłączana po 5 minutach.

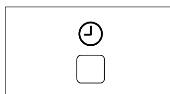
1. **Aby wyświetlić czas w formacie:**
   24-godzinnym
   12-godzinnym
   Naciśnij przycisk (◷) jeden lub dwa razy.



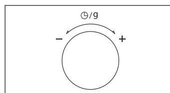
2. Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**, aby ustawić godzinę.



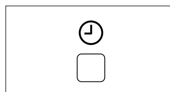
3. Naciśnij przycisk (◷).



4. Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**, aby ustawić minuty.



5. Naciśnij przycisk (◷).



JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

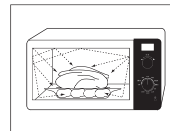
Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania (ręcznego i automatycznego);
- gotowania;
- podgrzewania.

Zasada działania.

1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.



3. Czas przygotowania zależy od użytego naczynia i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

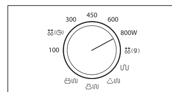
Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

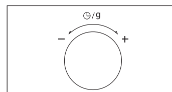
SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie.
Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Ustaw poziom mocy za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA**.



2. Ustaw czas na 4 lub 5 minut, obracając pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

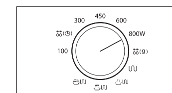
1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

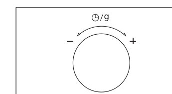
GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy zawsze sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Ustaw poziom mocy za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA**. **(MOC MAKSYMALNA: 800 W)**



2. Określ czas, obracając pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

☛ **Nie wolno** włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

Moc gotowania można zmienić w trakcie procesu przyrządzania żywności, korzystając z pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA**.

POLSKI

POLSKI

POZIOMY MOCY

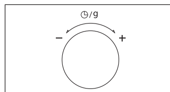
Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc wyjściowa	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	-
PODWYŻSZONY	600 W	-
ŚREDNI	450 W	-
OBNIŻONY	300 W	-
ROZMRAŻANIE (CZAS)	180 W	-
ROZMRAŻANIE (WAGA)	180 W	-
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	-
GRILL	-	1100 W
NISKI POZIOM MIKROFAL + GRILL	300 W	1100 W
ŚREDNI POZIOM MIKROFAL + GRILL	450 W	1100 W
WYSOKI POZIOM MIKROFAL + GRILL	600 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

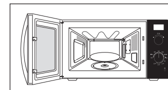
DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY



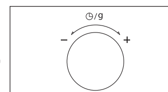
Dostosuj pozostały czas gotowania za pomocą pokrętła **CZAS/WAGA (◷/g)**.
Aby wydłużyć lub skrócić czas podczas gotowania, obróć pokrętło w prawo lub w lewo.

ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.



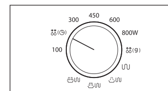
1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki.
Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki.



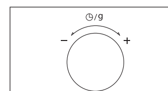
2. Aby całkowicie zatrzymać:
Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)** maksymalnie w lewo. Zostanie wyświetlony komunikat „Current time" (Aktualny czas).

ROZMRAŻANIE (CZAS)

Funkcja Rozmrażanie (czas) umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz symbol **Rozmrażanie (czas)**.



2. Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**, aby ustawić odpowiedni czas.
Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

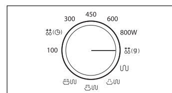
Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Wybierz funkcję Rozmrażanie (czas) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat funkcji Rozmrażanie (czas) oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 27.

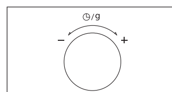
KORZYSTANIE Z FUNKCJI ROZMRAŻANIE (WAGA)

Funkcja Rozmrażanie (waga) umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu i ryb. Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz symbol **Rozmrażanie (waga)**.



2. Obróć pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**, aby ustawić odpowiednią wagę.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

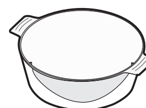
KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW FUNKCJI ROZMRAŻANIE (WAGA)

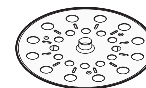
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Połóż zamrożone jedzenie na tacy obrotowej.
Po usłyszeniu sygnału obróć je na drugą stronę.
Zachowaj odpowiedni czas oczekiwania po zakończeniu działania funkcji Rozmrażanie (waga).

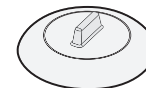
Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania	Zalecenia
Mięso	200-1500 g	20-60 min	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć je na drugą stronę.
Drób	200-1500 g	20-60 min	
Ryby	200-1500 g	20-50 min	

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE (TYLKO MODELE MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ*)

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchence mikrofalowej Samsung.
Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.
Naczynie do gotowania na parze składa się z trzech elementów:


Misa


Wewnętrzna taca


Pokrywka

Wszystkie elementy wytrzymują temperatury od -20 °C do 140 °C.
Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

WARUNKI EKSPLOATACJI:

☛ Nie używać do:
- gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu;
- przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchence.

☛ Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

☛ Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

KONSERWACJA:

☛ Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.

☛ W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.

☛ Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.

ROZMRAŻANIE:

Umieścić zamrożone pożywienie w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go pokrywką. Dzięki temu woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.

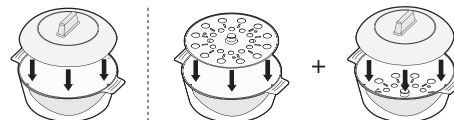
MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_PL.indd 17 2014-09-02 10:48:20

GOTOWANIE:

Potrawa	Porcja	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Obsługa
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	800 W	5-6	1-2	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	Instrukcje - Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia. Położyć karczochy na tacy. Dodać łyżkę soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką.				
Świeże warzywa	300 g	800 W	4-5	1-2	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	Instrukcje - Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodać 2 łyżki wody. Przykryj naczynie pokrywką.				
Mrożone warzywa	300 g	600 W	7-8	2-3	Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką
	Instrukcje - Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodać łyżkę wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać.				
Ryż	250 g	800 W	15-18	5-10	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu powinno się odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy).				
Ziemniaki w mundurkach	500 g	800 W	7-8	2-3	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodać 3 łyżki wody. Przykryj naczynie pokrywką.				
Potrawy duszone (schłodzone)	400 g	600 W	5-6	1-2	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Włożyć potrawę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.				

Potrawa	Porcja	Poziomy mocy	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Obsługa
Zupy (schłodzone)	400 g	800 W	3-4	1-2	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.				
Zupa mrożona	400 g	800 W	8-10	2-3	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać.				
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150 g	600 W	1-2	2-3	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką.				
Kompot owocowy	250 g	800 W	3-4	2-3	Misa z pokrywką
	Instrukcje - Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Przełożyć do naczynia. Dodać 1-2 łyżki wody oraz 1-2 łyżki cukru. Przykryć pokrywką.				

Obsługa naczynia do szybkiego gotowania na parze



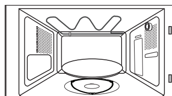
Misa z pokrywką   Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca.
- Nagrzane naczynie chwytać po założeniu rękawic kuchennych.

PORADY DOTYCZĄCE UŻYCIA TALERZA TEFLONOWEGO (TYLKO MODELE MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ*)

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu.
Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



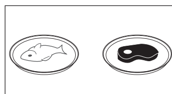
1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill (☼ꟺ)], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.

☛ Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.

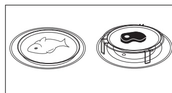
Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.



3. Umieść jedzenie na talerzu.

☛ Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.

☛ Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.



4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.

5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc.
(Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

Sposób czyszczenia teflonowego talerza
Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.

☛ **Uwaga**
Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

PROGRAMY RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill (☼ꟺ) przez ok. 3-5 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas rozgrzewania (min)	Czas gotowania (min)
Boczek	4 plastry (80 g)	600 W + Grill ☼ꟺ	3	3½-4
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	450 W + Grill ☼ꟺ	3	4½-5
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce.			
Hamburger (mrożony)	2 szt. (125 g)	600 W + Grill ☼ꟺ	3	7-7½
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Rozłóż mrożone burgery w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Po 4-5 minutach obróć części na drugą stronę.			

POLSKI

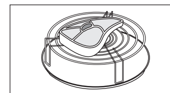
Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas rozgrzewania (min)	Czas gotowania (min)
Bagietki (mrożone)	200-250 g (2 szt.)	450 W + Grill	4	8-9
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Umieść jedną bagietkę na środku, a dwie po obydwu stronach talerza. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pizza (mrożona)	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na podstawie.			
Paluszki rybne (mrożone)	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżeczką oleju i rozłóż paluszki rybne w okręgu na talerzu. Obróć po upływie 4 min (5 szt.) lub 6 min (10 szt.).			
Nuggetsy drobiowe (mrożone)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	Zalecenia			
	Podgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Obróć po upływie 3 min (125 g) lub 5 min (250 g).			

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas rozgrzewania (min)	Czas gotowania (min)
Pizza (schłodzona)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			

WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

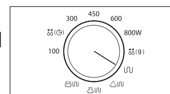


Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych (s. 22).

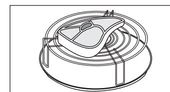
GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

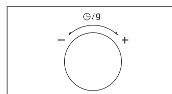
1. Rozgrzej grill wybierając za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** najpierw symbol **Grill**, a następnie ustawiając czas rozgrzewania za pomocą pokrętła **CZAS/WAGA (◷/g)**.



2. Otwórz drzwiczki. Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



3. Określ czas, obracając pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

NIE WOLNO używać trybów **GRILL** () / **KOMBI** () w przypadku korzystania z naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE ()	GRILL () / KOMBI ()
(naczynie do gotowania na parze)	O	X

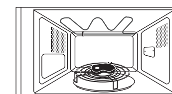
TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

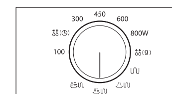
Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

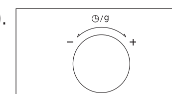
1. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



2. Za pomocą pokrętła **REGULACJI MOCY GOTOWANIA** wybierz odpowiedni poziom mocy kuchenki.



3. Określ czas, obracając pokrętło **CZAS/WAGA (◷/g)**.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

NIE WOLNO używać trybów **GRILL** () / **KOMBI** () w przypadku korzystania z naczynia do gotowania na parze.

Tryb pracy	MIKROFALE ()	GRILL () / KOMBI ()
(naczynie do gotowania na parze)	O	X

POLSKI

LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz do zapiekania	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez osiem minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane** ✓✗ **: Używać ostrożnie** ✗ **: Niebezpieczne**

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody
Brokuły	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.

POLSKI

MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_PL.indd 23 2014-09-02 10:48:22

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem.
Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Uwaga: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	800 W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	800 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	5½-6½	3	Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	3½-4	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4½-5	3	Potnij pory na grube plastry.

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5½-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut. Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Odgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę (150 ml) lub kubek (250 ml) na środku tacy obrotowej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Zupy (schłodzone)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj ponakłuwaną folią kuchenną. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj ponakłuwaną folią kuchenną. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	4½-5½	3	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj ponakłuwaną folią kuchenną. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką.
Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2-3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.

MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Odżywki dla dzieci (Warzywa i mięso)	190 g	600 W	30 sekund	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sekund	2-3	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s. 50 s. do 1 min.	2-3	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.

ROZMRAŻANIE (CZAS)

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Mięso				
Mielona wołowina Steki wieprzowe	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Drób				
Kawałki kurczaka Cały kurczak	500 g (2 szt.) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Ryby				
Filety rybne	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	6-7 12-13	5-15	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Owoce				
Jagody	250 g	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).

POLSKI

Potrawa	Porcja	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Pieczywo				
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	½-1 2-2½	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/kanapki	250 g	4½-5		
Chleb (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + Grill:
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + Grill: Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga: Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + Grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Produkty zamrożone	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)
Bułki (każda ok. 50 g)	 2 szt. 4 szt.	Mikrofale + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Tylko grill 1-2 1-2
	Instrukcje			
	Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty.			

Produkty zamrożone	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + Grill	8-9	-
	Instrukcje			
	Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Zapiekanka (warzywna lub ziemniaczana)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instrukcje			
	Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)		Mikrofale + Grill	600 W + Grill	Tylko grill
	400 g		14-15	2-3
	Instrukcje			
	Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Nuggetsy drobiowe	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje			
	Umieść nuggetsy drobiowe na podstawie			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instrukcje			
	Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej wstępnie grill, włączając na 4 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)
Tosty	4 szt. (po 25 g)	Tylko grill	6-8	4-5½
	Instrukcje			
	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.			
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje			
	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla		Mikrofale + Grill	300 W + Grill	Tylko grill
	200 g (2 szt.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 szt.)		7-8	
	Instrukcje			
	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie.			
Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instrukcje			
	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instrukcje			
	Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			

POLSKI

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona — czas (min)	2. strona — czas (min)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instrukcje			
	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kotlety z baraniny/ steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje			
	Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Steki wieprzowe		Mikrofale + Grill	300 W + Grill	Tylko grill
	250 g (2 szt.)		7-8	6-7
	Instrukcje			
	Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instrukcje			
	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			
Pieczony kurczak	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18
	Instrukcje			
	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną piersią w dół, drugą piersią w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.			

WSKAZÓ WKI I PRZYDAT NE PORADY

ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3-5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W aż do roztopienia.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10-12 minut przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½-7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie dokładnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2-3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Kuchenka nie uruchamia się po użyciu pokrętła CZAS/WAGA (Rozmrażanie).

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy czas został ustawiony właściwie?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Światło nie działa.

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania. Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG. Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23F301E**, MG23F302E** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG23F301E**, MG23F302E**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litry
Waga Netto	 ok. 13 kg
Emisja hałasu	42 dBA

POLSKI

Energia

Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG MG23F301E** , MG23F302E**	
Znamionowy pobór mocy	1.15 kW
Sprawność	57.1 %
Stopień równomierności pieczenia	3.3
Norma : EN 60705	

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04313C-00



MG23F301E**
MG23F302E**

Mikrohullámú sütő

Használati utasítás és főzési útmutató

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

Planet First 100 % Recycled Paper

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Samsung terméket.

SAMSUNG

MAGYAR

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

JELMAGYARÁZAT


FIGYELEM

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.


VIGYÁZAT

Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

	Vigyázat, tűzveszély		Vigyázat; forró felület
	Vigyázat, áramütés-veszély		Vigyázat, robbanásveszély
	NE kísérelje meg.		NE érintse meg.
	NE szerelje szét.		Pontosan kövesse az utasításokat.
	Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.		Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.		Megjegyzés
	Fontos		

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:

⚠	**VIGYÁZAT (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)**
⃠	**VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.
⃠	**VIGYÁZAT:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.
☛	A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték.
★	**VIGYÁZAT:** Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.
★	**VIGYÁZAT:** A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.
★	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.
★	Ha papír- vagy műanyag zacskóba csomagolt ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

★	A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.
	Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.
★	**VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.
★	**VIGYÁZAT:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.
	Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.
★	A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.
	A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.
	A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.
★	A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
★	Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
	Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
	VIGYÁZAT: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.
	A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

★	A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).
★	A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.
★	Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.
★	A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.
⃠	A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

⚠ VIGYÁZAT

(Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális

☛	**VIGYÁZAT:** Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

★	Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
⃠	**VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
⃠	Gőztisztítóval nem tisztítható.
⃠	**VIGYÁZAT:** Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni.
★	**VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.
★	A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

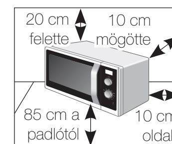
⃠	Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
✋	A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.
✋	Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.
☛	A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.
⃠	A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések. A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.

1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)
4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

☛ Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.

MAGYAR

☛ Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Nedves ronggyal törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű
  (Csak a forgótányéros modellek esetében)

☛ **MINDIG** ellenőrizze, hogy az ajtótömítések tiszták és az ajtó megfelelően záródik-e.

☛ A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

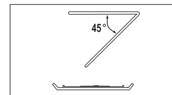
1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

✎ **NE** öntsön vizet a szellőzőnyílásokba.
NE használjon súrolószereket vagy oldószereket.
Tisztításkor fordítson különös figyelmet az ajtó tömítésének, hogy ott az ételmaradékok:

- Ne gyűljenek fel
- Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását

✎ **A** mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.

Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45°-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.



MAGYAR

(Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást.

NE távolítsa el a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a mikrohullámú sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
Oka: A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje!
Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

	FIGYELEM				
	A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.	✔	✔	✔	✔
	Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.	✔	✔	✔	✔
	Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.	✔	✔	✔	✔
	Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.	✔	✔	✔	✔
	A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.	✔	✔	✔	✔
	Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.	✔	✔	✔	✔
	Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat.	✔	✔	✔	✔
	Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.	✔	✔	✔	✔
	Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.	✔	✔	✔	✔
	Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.	✔	✔	✔	✔

	Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
	Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.	✓	✓	✓	✓
	Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.	✓	✓		
	A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót.	✓	✓	✓	✓
	Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.	✓	✓		✓
	Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót.	✓	✓	✓	
	Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.	✓	✓	✓	
	Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.	✓	✓	✓	✓
	Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.	✓	✓		
	Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.	✓	✓	✓	
	Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.	✓	✓		
	Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.	✓		✓	✓

	Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.	✓	✓	✓	✓
	VIGYÁZAT: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el: • Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe. • Fedje le tiszta, száraz kötszerrel. • Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.	✓	✓	✓	✓
	Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.				✓
	Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.	✓			✓

	VIGYÁZAT				
	Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb. A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el. Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.	✓		✓	✓
	A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.	✓		✓	✓

★	Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.	✔		✔	✔
⊘	Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.	✔	✔		
⊘	Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.			✔	✔
⊘	A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.	✔		✔	
✋	Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.			✔	
★	A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.			✔	
★	Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.			✔	
⊘	Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.	✔			✔

★	A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)	✔		✔	
★	Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.	✔	✔	✔	

ÓVINTÉZKEDÉSEK AZ ESETLEGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:

(1) ajtó (meghajlás)

(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)

(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

(a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

(b) Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.



A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

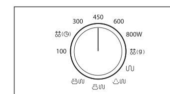
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

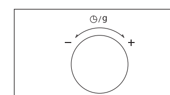
GYORSKALAUZ

Ha főzni szeretne.

1. Tegye be az ételt a sütőbe.
   Válassza ki a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** elforgatásával.

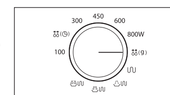


2. Az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal állítsa be az elkészítési időt.
   Eredmény: A főzés körülbelül két másodpercen belül elkezdődik.

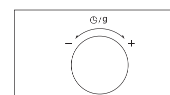


Ha ételt szeretne kiolvasztani (súly alapján).

1. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot **Kiolvasztás (súly alapján)** állásba.

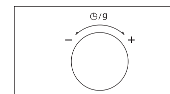


2. Állítsa be a súlyt az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal. Ehhez forgassa el a gombot a megfelelő súlyértékre.
   Eredmény: A főzés körülbelül két másodpercen belül elkezdődik.



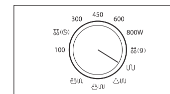
Ha be szeretné állítani az elkészítési időt.

Hagyja az ételt a sütőben.
Állítsa be a kívánt időt az **IDŐ/SÚLYT (◷/g)** gomb elforgatásával.

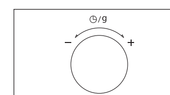


Ha grillezni szeretne.

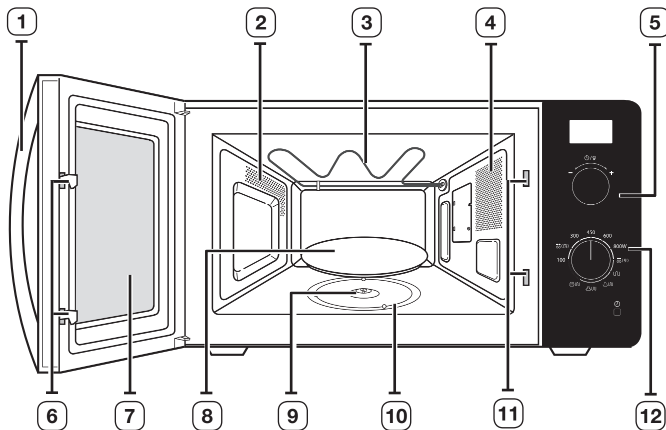
1. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot **Grill** állásba.



2. Állítsa be az időt az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal. Ehhez forgassa el a gombot a megfelelő időértékre.
   Eredmény: A főzés körülbelül két másodpercen belül elkezdődik.

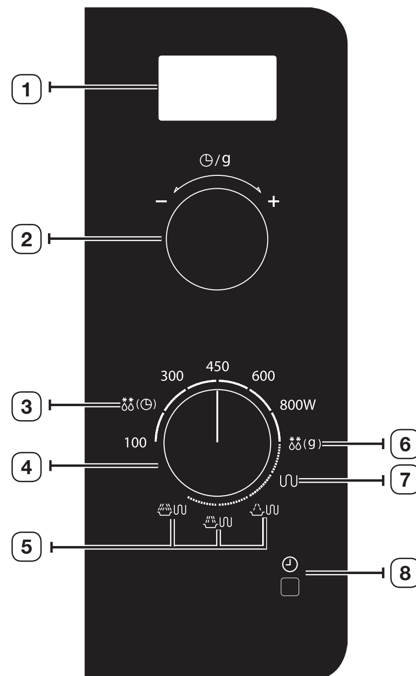


SÜTŐ



1. AJTÓFOGANTYÚ
2. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
3. GRILL
4. VILÁGÍTÁS
5. IDŐ/SÚLY FORGÓGOMB
6. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
7. AJTÓ
8. FORGÓTÁNYÉR
9. ÖSSZEKÖTŐELEM
10. GÖRGŐS GYŰRŰ
11. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
12. FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ GOMB

KEZELŐPANEL

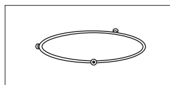


1. KIJELZŐ
2. IDŐ/SÚLY FORGÓGOMB
3. KIOLVASZTÁS (IDŐ ALAPJÁN)
4. FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ GOMB
5. KOMBINÁLT (Mikrohullám + Grill)
6. KIOLVASZTÁS (SÚLY ALAPJÁN)
7. GRILL
8. ÓRABEÁLLÍTÁS GOMB

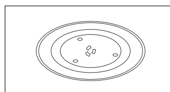
TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

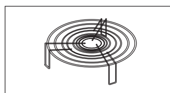
1. **Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.
   Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



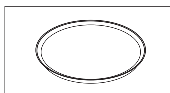
2. **Forgótányért**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
   Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.



3. **Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.
   Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

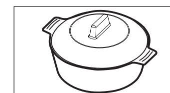


4. **Pirítótányér,** lásd 19-20. oldal.
   (Csak az MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC* és MG23F302EJ* modell esetében)
   Rendeltetés: A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat.



☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

5. **Párolóedény,** lásd 17-18. oldal.
   (Csak az MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF* és MG23F302EJ* modell esetében)
   Rendeltetés: A párolás funkcióhoz használatos műanyag párolóedény.



☛ **TILOS** a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül üzemeltetni.

☛ **NE** használja a párolóedényt **Grill** () és **Kombinált** () üzemmódban.

Üzemmód	MIKROHULLÁM ()	GRILL ()	KOMBINÁLT ()
(Párolóedény)	O	X	X

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88:88” vagy a „12:00” felirat.

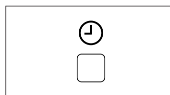
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

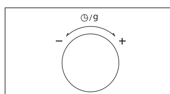
Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

Automatikus energiatakarékos funkció
Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a berendezést, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

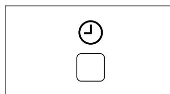
1. **Az idő kijelzése...**
   24 órás formátumban
   12 órás formátumban
   Nyomja meg egyszer vagy kétszer az (◷) gombot.



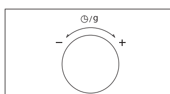
2. Az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal állítsa be az óra értékét.



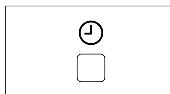
3. Nyomja meg a (◷) gombot.



4. Az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal állítsa be a perc értékét



5. Nyomja meg a (◷) gombot.



A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

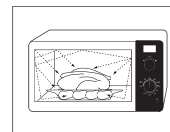
A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás (kézi és automatikus)
- Sütés, főzés
- Melegítés

Főzési elv.

1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.



2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. Az elkészítési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

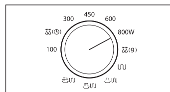
Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Az étel egyenletes megfővését egészen a közepéig
- Az egyenlő hőmérsékletet az étel minden részén

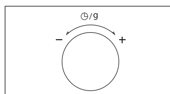
A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e.
Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót.
Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Ezután csukja be az ajtót.

1. Állítsa maximumra a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombbal.



2. Az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal állítson be 4-5 perces időtartamot.



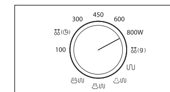
Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

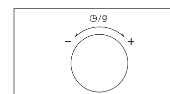
FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.
Mindig ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.
Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. A **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombbal állítsa be a maximális teljesítményszintet. **(MAXIMÁLIS TELJESÍTMÉNY: 800 W)**



2. Állítsa be az időt az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** gomb elforgatásával.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne kapcsolja be üresen a mikrohullámú sütőt.

Főzés közben módosíthatja a teljesítményszintet a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYZÓ** gomb elforgatásával.

MAGYAR

MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_HU.indd 15 2014-09-02 10:48:24

MAGYAR

TELJESÍTMÉNYSZINTEK

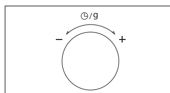
Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Teljesítmény	
	MIKROHULLÁM	**GRILL**
MAGAS	800 W	-
KÖZEPESEN MAGAS	600 W	-
KÖZEPES	450 W	-
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W	-
KIOLVASZTÁS (IDŐ ALAPJÁN)	180 W	-
KIOLVASZTÁS (SÚLY ALAPJÁN)	180 W	-
ALACSONY/MELEGEN TARTÁS	100 W	-
GRILL	-	1100 W
ALACSONY MIKRO + GRILL	300 W	1100 W
KÖZEPES MIKRO + GRILL	450 W	1100 W
MAGAS MIKRO + GRILL	600 W	1100 W

Ha magasabb teljesítményszintet választ, csökkenteni kell az elkészítési időt.

Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor hosszabb elkészítési időre van szükség.

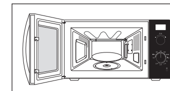
AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



Az elkészítési időt az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal állíthatja be.
Főzés közben az étel elkészítési idejének növeléséhez vagy csökkentéséhez forgassa el jobbra vagy balra a forgógombot.

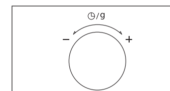
A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.



1. Az ideiglenes leállításhoz:
nyissa ki az ajtót.

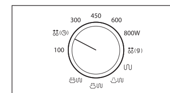
Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót.



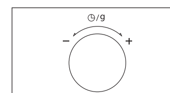
2. A teljes leállításhoz:
Forgassa el balra az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombot.
Megjelenik a pontos idő.

KIOLVASZTÁS (IDŐ ALAPJÁN)

A Kiolvasztás (idő alapján) funkcióval húst, baromfit vagy halat olvaszthat ki. Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot **Kiolvasztás (idő alapján)** állásba.



2. Állítsa be az időt az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal. Ehhez forgassa el a gombot a megfelelő időértékre.

Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

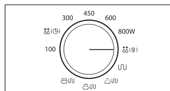
Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

A kiolvasztás manuális beállításához a Kiolvasztás (idő alapján) funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A Kiolvasztás (idő alapján) funkcióval és a kiolvasztási idővel kapcsolatos további részletek a 27. oldalon találhatók.

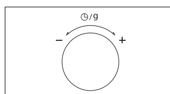
A KIOLVASZTÁS (SÚLY ALAPJÁN) FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A Kiolvasztás (súly alapján) funkcióval húst, baromfit vagy halat olvaszthat ki.
Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

1. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot **Kiolvasztás (súly alapján)** állásba.



2. Állítsa be a súlyt az **IDŐ/SÚLY (◷/g)** forgógombbal. Ehhez forgassa el a gombot a megfelelő súlyértékre.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

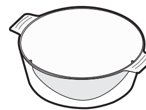
A KIOLVASZTÁSI (SÚLY ALAPJÁN) PROGRAMOK HASZNÁLATA

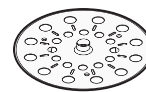
A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről.
A fagyasztott élelmiszert helyezze közvetlenül a forgótányérra.
Fordítsa át az ételt, amikor a sütő hangjelzést ad.
Tartsa be a megfelelő várakozási időt a kiolvasztás (súly alapján) után.

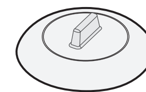
Étel	Adag	Pihentetés	Javaslat
Hús	200-1500 g	20-60 perc	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át az ételt, amikor a sütő hangjelzést ad.
Baromfi	200-1500 g	20-60 perc	
Hal	200-1500 g	20-50 perc	

PÁROLÁSI ÚTMUTATÓ (CSAK AZ MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF* ÉS MG23F302EJ* MODELL ESETÉBEN)

A Samsung párolóedénye a párolás alapelvén működik, amely segítségével egészséges ételeket készíthet.
Az edény kiválóan alkalmas rizs, tészta, zöldségek stb. elkészítésére a lehető legrövidebb idő alatt, a tápanyagok megtartása mellett.
A mikrohullámú párolóedény 3 részből áll:


Edény


Párolótálca


Fedő

Minden tartozék -20 °C és 140 °C közötti hőmérsékleten használható. Fagyasztóban is tartható. Az elemek együtt vagy külön-külön is használhatóak.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Az edény nem használható:
- magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítéséhez,
- grill- vagy légkeveréses sütőben vagy főzőlapon.

Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.

Az elkészítési időről a következő oldalon található útmutató nyújt tájékoztatást.

KARBANTARTÁS:

A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.

Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és mosogatószert. Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.

Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.

KIOLVASZTÁS

Helyezze a fagyasztott ételt a párolótál közepére, a fedő nélkül.
A folyadék a tál alján marad, és nem teszi tönkre az ételt.

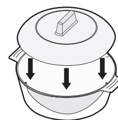
MAGYAR

FŐZÉS:

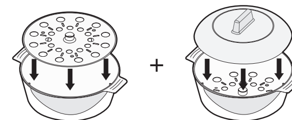
Étel	Adag	Teljesítmény-szintek	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Elemek
Articsóka	300 g (1-2 db)	800 W	5-6	1-2	Párolóedény tálcával + fedő
	Tudnivalók Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze a tálcát a párolótálba. Helyezze el az articsókákat a párolótálcán. Locsolja meg őket egy evőkanál citromlével. Tegye rá a fedőt.				
Friss zöldségek	300 g	800 W	4-5	1-2	Párolóedény tálcával + fedő
	Tudnivalók A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a tálcát a párolóedénybe. Helyezze el a zöldségeket a párolótálcán. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt.				
Fagyasztott zöldségek	300 g	600 W	7-8	2-3	Párolóedény tálcával + fedő
	Tudnivalók Tegye a fagyasztott zöldségeket a párolóedénybe. Helyezze a tálcát a párolótálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan.				
Rizs	250 g	800 W	15-18	5-10	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Tegye a rizst a párolóedénybe. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Tegye rá a fedőt. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig.				
Héjában sült burgonya	500 g	800 W	7-8	2-3	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolóedénybe. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt.				
Ragu (mélyhűtött)	400 g	600 W	5-6	1-2	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Tegye a ragut a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg.				

Étel	Adag	Teljesítmény-szintek	Sütési idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Elemek
Leves (mélyhűtött)	400 g	800 W	3-4	1-2	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Töltse a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg.				
Mélyhűtött leves	400 g	800 W	8-10	2-3	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Tegye a mélyhűtött levest a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg.				
Lekváros gombóc/ derelye	150 g	600 W	1-2	2-3	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 gombócot/derelyét egymás mellé a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt.				
Gyümölcs-kompót	250 g	800 W	3-4	2-3	Párolóedény + fedő
	Tudnivalók Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Tegye a párolóedénybe. Adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet és 1-2 evőkanál cukrot. Fedje le.				

A párolóedény kezelése



Párolóedény + fedő



Párolóedény tálcával + fedő

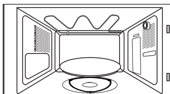
ÓVINTÉZKEDÉSEK:

- A párolóedény fedelét óvatosan emelje le, mivel a kicsapó gőz nagyon forró lehet.
- A főzés befejeztével edényfogó kesztyűvel fogja meg az edényt.

A PIRÍTÓTÁNYÉR HASZNÁLATA (CSAK AZ MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC* ÉS MG23F302EJ* MODELL ESETÉBEN)

Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt).
A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

1. A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill ()].



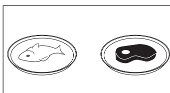
A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.

2. Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon.

Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.

Ha műanyag eszközt használ, megóvja a pirítótányér felületét. Ugyanígy a felvágás előtt ki is veheti az ételt a pirítótányérból.

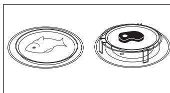
3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.



Ne tegyen nem hőálló edényt (például műanyagdobozt) a pirítótányérra.

A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.

4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra).



5. Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd az oldalsó táblázatot.)

A pirítótányér tisztítása
Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.

Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

Megjegyzés:
A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A MANUÁLIS PIRÍTÁSI PROGRAMOK

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill () funkcióval 3-5 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

Étel	Adag	Teljesítmény	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Szalonna	4 szelet (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db)	450 W + Grill	3	4½-5
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Hamburger (fagyasztott)	2 darab (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a hamburgert a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4-5 perc elteltével fordítsa meg.			

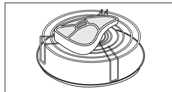
Étel	Adag	Teljesítmény	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Bagett (fagyasztott)	200-250 g (2 db)	450 W + Grill	4	8-9
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Pizza (fagyasztott)	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a tányért az állványra.			
Halrudacskák (fagyasztott)	150 g (5 db) 300 g (10 db)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. Rendezze el a halrudacskákat körben a pirítótányéron. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével forgassa meg.			
Csirkefalatok (fagyasztott)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál. A csirkefalatokat helyezze a tálra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) elteltével.			

Étel	Adag	Teljesítmény	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Pizza (mélyhűtött)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	<Javaslatok>			
	Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra. Helyezze a pirítótányért az állványra.			

A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőbe is megfelelő. A fém edények vagy konyhai eszközök tönkretehetik a sütőt.

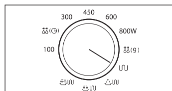


A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 22. oldalon.

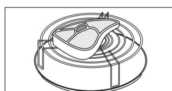
GRILLEZÉS

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja. E célból a mikrohullámú sütő grillráccsal rendelkezik.

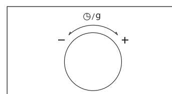
1. Melegítse elő a grillt a szükséges hőmérsékletre. Ehhez forgassa a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot **Grill** állásba, az **IDŐ/SÚLY** (◷/g) gombbal pedig állítsa be az előmelegítési időt.



2. Nyissa ki a készülék ajtaját. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára. Csukja be az ajtót.



3. Állítsa be az időt az **IDŐ/SÚLY** (◷/g) gomb elforgatásával.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol. Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

Mindig használjon edényfogó kesztyűt, mert a sütőben az edények átforrósodnak.
Ellenőrizze, hogy a fűtőegység vízszintes helyzetben van-e.

NE használja a párolóedényt **GRILL** () és **KOMBINÁLT** () üzemmódban.

Üzemmód	MIKROHULLÁM ()	GRILL () / KOMBINÁLT ()
(Párolóedény)	O	X

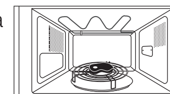
MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

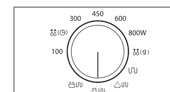
MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

MINDIG hőálló kesztyűben fogja meg a sütőben lévő edényeket, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

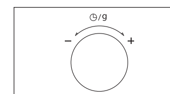
1. Nyissa ki a sütő ajtaját. Tegye be a fagyasztott ételt a sütő rácsára. Csukja be az ajtót.



2. Forgassa el a **FŐZÉSI TELJESÍTMÉNYT SZABÁLYOZÓ** gombot a megfelelő teljesítményszintre.



3. Állítsa be az időt az **IDŐ/SÚLY** (◷/g) gomb elforgatásával.



Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.

1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

NE használja a párolóedényt **GRILL** () és **KOMBINÁLT** () üzemmódban.

Üzemmód	MIKROHULLÁM ()	GRILL () / KOMBINÁLT ()
(Párolóedény)	O	X

A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐBEN HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket. Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia. Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Cseréptányér	✓	Nyolc percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény	✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok	✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása		
• Polisztirol poharak, edények	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
• Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
• Újrahasznosított papír vagy fémbevonatú edények	✗	Ívkisülést okozhat.

Főzőeszköz	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Üvegedény		
• Főző- és tálalóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
• Fúvott üveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
• Befőttesüvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.
Fém		
• Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet.
• Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír		
• Tányér, pohár, szalvéta, konyhai papírtörlő	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag		
• Tárolódobozok	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
• Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
• Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír	✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓ **: Ajánlott** ✓✗ **: Körültekintően használja** ✗ **: Nem biztonságos**

SÜTÉSI ÚTMUTATÓ

MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

FŐZÉS

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Spenót	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Brokkoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Borsó	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Zöldbab	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.
Vegyes zöldség (wok típusú)	300 g	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Fehér rizs (előfőzött)	250 g	800 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Barna rizs (előfőzött)	250 g	800 W	21-22	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Kevert rizs (Rizs + vadrizs)	250 g	800 W	17-18	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabonafélék (Rizs + gabona)	250 g	800 W	18-19	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	250 g	800 W	11-12	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml hideg vizet (2-3 ek.), hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Minden friss zöldséget maximális mikrohullámú energiával kell főzni (800 W).

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Brokkoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre.
Kelbimbó	250 g	5½-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet.
Sárgarépa	250 g	4½-5	3	A sárgarépát vágja egyforma szeletekre.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre.
Cukkini	250 g	3½-4	3	A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze.
Padlizsán	250 g	3½-4	3	A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
Póréhagyma	250 g	4½-5	3	A póréhagymát vágja vastag szeletekre.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Gomba	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le.
Hagyma	250 g	5½-6	3	A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá.
Paprika	250 g	4½-5	3	A paprikát vágja kis szeletekre.
Burgonya	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre.
Karalábé	250 g	5-5½	3	A karalábét vágja kis kockákra.

MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét. Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani. Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom). Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg. Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt. Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt. A javasolt várakozási idő melegítés után 2-4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Töltse kerámiacsészébe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét (150 ml) vagy bögrét (250 ml) a forgótányér közepére, a folyadékot a várakozási idő előtt és után is keverje jól át.
Leves (mélyhűtött)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Töltse ki mély kerámiatálba. Takarja le lyukacsos háztartási fóliával. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg.

MAGYAR

MAGYAR

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Ragu (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le lyukacsos folpack fóliával. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	4½-5½	3	A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg.
Töltött tészta szósszal (mélyhűtött)	350 g	600 W	5-6	3	A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Takarja le lyukacsos háztartási fóliával. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg.
Vegyes tál (mélyhűtött)	350 g	600 W	5½-6½	3	Állítson össze egy 2-3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL: Az ételt szedje ki mély kerámiatálba.
Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.

ANYATEJ: A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

MEGJEGYZÉS: A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Bébiétel (Zöldség + hús)	190 g	600 W	30 mp	2-3	Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
Tejbegríz (dara + tej + gyümölcs)	190 g	600 W	20 mp	2-3	Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

Étel	Adag	Teljesítmény	Idő	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Anyatej	100 ml 200 ml	300 W	30-40 mp 50 mp és 1 perc között	2-3	Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.

KIOLVASZTÁS (IDŐ ALAPJÁN)

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.

Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Minden fagyasztott élelmiszert a kiolvasztó teljesítményszinten (180 W) kell kiolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Hús				
Darált hús Sertésszelet	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	A húst helyezze kerámia lapostányérra. A vékonyabb széleket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Baromfi				
Csirkedarabok Egész csirke	500 g (2 db) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Hal				
Halszeletek	200 g (2 db) 400 g (4 db)	6-7 12-13	5-15	A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Gyümölcsök				
Bogyós gyümölcsök	250 g	6-7	5-10	A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Tudnivalók
Kenyér				
Zsemle (egyenként kb. 50 g)	2 db 4 db	½-1 2-2½	5-20	A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg!
Pirítós/ Szendvics	250 g	4½-5		
Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500 g	8-10		

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg.
A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre:
600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + Grill üzemmódban használható edények

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + Grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + Grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Fagyasztott étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Zsömle (egyenként kb. 50 g)	 2 db 4 db	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Csak grill 1-2 1-2
	Tudnivalók			
	A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogóssági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni.			

Fagyasztott étel	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Bagett + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)	250-300 g (2 db)	450 W + Grill	8-9	-
	Tudnivalók			
	Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Csőben sült zöldség vagy burgonya	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Tudnivalók			
	A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Tészta (Cannelloni, makaróni, lasagne)	400 g	Mikrohullám + Grill	600 W + Grill 14-15	Csak grill 2-3
	Tudnivalók			
	A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Sütés után 2-3 percig hagyja állni.			
Csirkefalatok	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Tudnivalók			
	Helyezze a rácsra a csirkefalatokat.			
Sütőben készíthető hasábburgonya	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Tudnivalók			
	A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra.			

Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 4 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Pirítós szeletek	4 db (25 g egyenként)	Csak grill	6-8	4-5½
	Tudnivalók			
	A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra.			
Zsömle (készre sütött)	2-4 darab	Csak grill	2-3	2-3
	Tudnivalók			
	A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Csak grill 2-3
	Tudnivalók			
	A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a rácsra.			
Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek)	2 db (300 g)	450 W + Grill	3½-4	–
	Tudnivalók			
	Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Tudnivalók			
	A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra.			

Friss élelmiszer	Adag	Teljesítmény	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)
Darabolt csirke	450-500 g (2 db)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Tudnivalók			
	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ne tegyen egyetlen csirkét a rács közepére. 2-3 percig hagyja állni.			
Bárányszelet/ Marhasült (közepesen sült)	400 g (4 db)	Csak grill	12-15	9-12
	Tudnivalók			
	A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sertéssült	250 g (2 db)	Mikrohullám + Grill	300 W + Grill 7-8	Csak grill 6-7
	Tudnivalók			
	A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után 2-3 percig hagyja állni.			
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Tudnivalók			
	Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra.			
Sült csirke	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18
	Tudnivalók			
	A csirkét kenje meg olajjal és fűszerekkel. Először bőrével lefelé, majd bőrével felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.			

TANÁCSOK ÉS TIPPEK

VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel. 800 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba. 450 watton melegítse 3-5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad. Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba. 300 watton melegítse 20-30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe. A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba. 300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze. Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig. Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig. Főzés közben többször jól keverje meg.

MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron. Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg. 2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

TEENDŐK KÉTSÉG VAGY PROBLÉMA ESETÉN

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

Normális jelenség.

- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül.
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz.

A sütő nem indul el az IDŐ/SÚLY (Kiolvasztás) gomb elforgatása után.

- Az ajtó megfelelően záródik?

Az étel egyáltalán nem főtt meg.

- Helyesen állította be az időzítőt?
- Az ajtó be van csukva?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ami miatt kiolvadt a biztosíték vagy leoldott az automata?

Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.

- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

Kiégett az izzó.

- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.

- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.

A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).

- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alufólia túl közel van a belső falakhoz?

Füst és kellemetlen szag az első használatnál.

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
  A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse úgy a mikrohullámú sütőt, hogy előtte citromlevet helyez a sütőtérbe.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

MŰSZAKI ADATOK

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG23F301E** és MG23F302E** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG23F301E**, MG23F302E**
Tápellátás	230 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel	
Mikrohullám	1200 W
Grill	1100 W
Kombinált mód	2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W / 800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Hűtési mód	Hűtőventilátor
Méret (sz×ma×mé)	
Kívül	489×275×392 mm
Sütőtér	330×211×324 mm
Űrtartalom	23 liter
Súly	
Nettó	Kb. 13 kg
Zajszint	42 dBA



KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04313C-00



MG23F301E**
MG23F302E**

Mikrovlnná rúra

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung.

SAMSUNG

SLOVENČINA

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY


VAROVANIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.


UPOZORNENIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

	Varovanie: Riziko požiaru		Varovanie: Horúci povrch
	Varovanie: Elektrická energia		Varovanie: Výbušný materiál
	NEPOKÚŠAJTE SA.		NEDOTÝKAJTE SA.
	NEROZOBERAJTE.		Explicitne dodržiavajte pokyny.
	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.		Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.		Poznámka
	Upozornenie		

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.

⚠ VARVOANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry)	
⃠	**VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.
⃠	**VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.
☛	Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti.
★	**VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.
★	**VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.
★	Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.
★	Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu.
★	Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

SLOVENČINA

	Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
	VAROVANIE: Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.
	VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.
	Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.
	Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
	Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
	Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.
	Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
	Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
	Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
	VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť.
	Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.
	Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.
	Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

★	Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.
★	Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.
⃠	Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu rúry) – voliteľné

☛	**VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať> rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.
★	Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
⃠	**VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
⃠	Nepoužívajte parný čistič.
⃠	**VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.
★	**VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
★	Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
⃠	NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
✋	Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

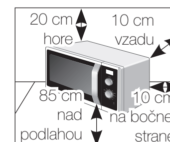
	Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.
	Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
	Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie. Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.

1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.

3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)

4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

☛ Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.

☛ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa

bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

☛ **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

☛ Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.

2. Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.

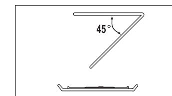
3. Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.

4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

NEROZLIEVAJTE vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:

- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

Priestor v mikrovlnnej rúre čistite po každom použití jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.



Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45° a vyčistíte ho. (Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)

SLOVENČINA

USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

☛ **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal.
V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.

Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
Dôvod: Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.

Táto mikrovlnná rúra nie je určená pre komerčné využitie.

Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

	⚠ VAROVANIE				
	Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.	✓	✓	✓	✓
	Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.	✓	✓	✓	✓
	Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.	✓	✓	✓	✓
	Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.	✓	✓	✓	✓
	Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).	✓	✓	✓	✓
	Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň neklaďte ťažké predmety.	✓	✓	✓	✓
	V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.	✓	✓	✓	✓
	Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.	✓	✓	✓	✓

Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.	✓	✓	✓	✓
Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.	✓	✓	✓	✓
Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).	✓	✓		
Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.	✓	✓	✓	✓
Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.	✓	✓		✓
Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.	✓	✓	✓	
Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.	✓	✓	✓	
Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.	✓	✓	✓	✓
Na rúru nelievajte ani priamo nesprejujte vodu.	✓	✓		
Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.	✓	✓	✓	
Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).	✓	✓		
V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.	✓		✓	✓
Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.	✓	✓	✓	✓

VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI: • Ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody, • Zakryte ho čistým suchým kusom látky, • Nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.	✓	✓	✓	✓
Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dokončení varenia, pretože sa môžu zničiť.				✓
Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Horúca tekutina môže náhle prekypieť.	✓			✓

UPOZORNENIE

Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď. Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek. Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.	✓		✓	✓
Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.	✓		✓	✓
Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.	✓		✓	✓

	Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.	✓	✓		
	Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.			✓	✓
	Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.	✓		✓	
	Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.			✓	
	V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.			✓	
	Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.			✓	
	Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.	✓			✓
	Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)	✓		✓	
	Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.	✓	✓	✓	

ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

(1) dvierok (zohnutie)

(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)

(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

(a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

(b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.



SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

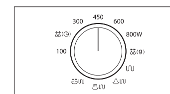
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

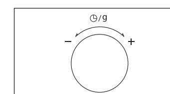
RÝCHLY SPRIEVODCA S NÁHĽADOM

Ak chcete nejaké jedlo uvariť.

1. Jedlo vložte do rúry.
Otočením **OVLÁDANIA VÝKONU VARENIA** vyberte úroveň výkonu.

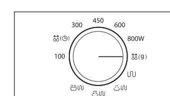


2. Nastavte čas varenia otočením voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)**.
Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí.

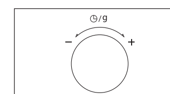


Ak chcete nejaké jedlo rozmraziť (hmotnosť).

1. Volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** otočte na symbol **Rozmrazovanie (hmotnosť)**.

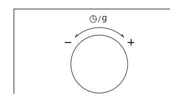


2. Otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** nastavte príslušnú hmotnosť.
Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí.



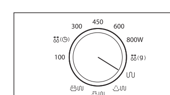
Ak chcete nastaviť čas varenia.

Nechajte jedlo v rúre.
Otočte volič **ČAS/HMOTNOSŤT (◷/g)** na požadovaný čas.

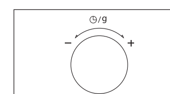


Ak chcete nejaké jedlo grilovať.

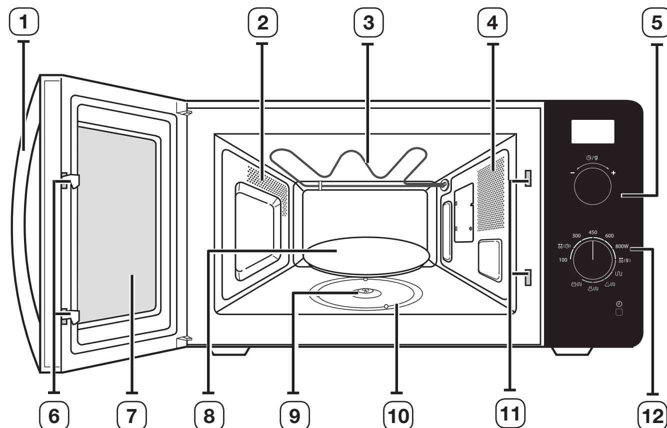
1. Volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** otočte na symbol **Gril**.



2. Otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** nastavte príslušný čas.
Výsledok: Varenie sa približne po dvoch sekundách spustí.

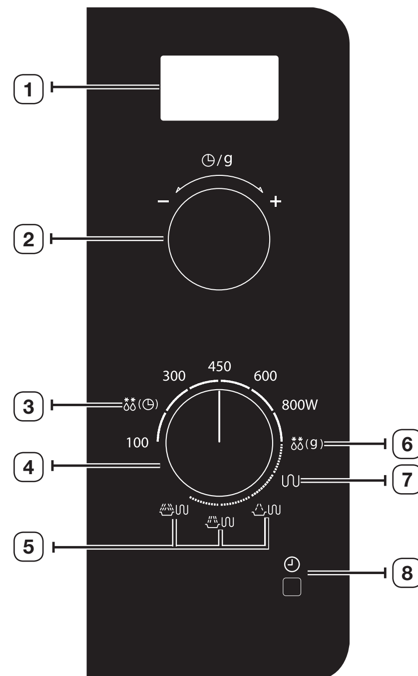


RÚRA



1. RUKOVÄŤ DVIEROK
2. VETRACIE OTVORY
3. GRIL
4. SVETLO
5. VOLIČ ČASU/HMOTNOSTI
6. ZÁPADKY DVIEROK
7. DVIERKA
8. TANIER
9. SPOJOVACIE ZARIADENIE
10. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
12. OVLÁDACÍ GOMBÍK PREMENLIVÉHO VÝKONU VARENIA

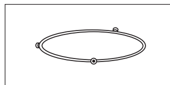
OVLÁDACÍ PANEL



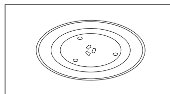
1. DISPLEJ
2. VOLIČ ČASU/HMOTNOSTI
3. ROZMRAZOVANIE (ČAS)
4. OVLÁDACÍ GOMBÍK PREMENLIVÉHO VÝKONU VARENIA
5. KOMBINOVANÝ REŽIM (Mikrovlnný ohrev + Gril)
6. ROZMRAZOVANIE (HMOTNOSŤ)
7. GRIL
8. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN

PRÍSLUŠENSTVO

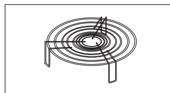
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



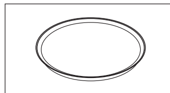
1. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



2. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.

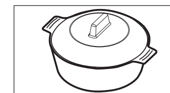


3. **Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.



4. **Podnos na schrumkavenie,** pozri strany 19-20.
   (len modely MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ*)
   Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu.

☛ **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.



5. **Systém na prípravu v pare,** pozrite si stranu 17 až 18.
   (len modely MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ*).
   Účel: Plastový systém na prípravu v pare použite pri používaní funkcie výkonnej prípravy v pare.

☛ **NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

☛ **NEPOUŽÍVAJTE** režim **grilovania** alebo **kombinovaný režim** súčasne so systémom na prípravu v pare.

Prevádzkový režim	MŽ	GRIL	COMBI
(Varič na pare)	O	X	X

NASTAVENIE ČASU

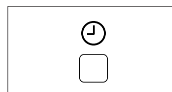
Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

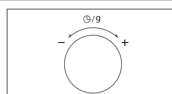
Počas prepínania na letný čas a z letného času, prípadne zimného času nezabudnite vynulovať hodiny.

Funkcia automatickej úspory energie
Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky dočasného stavu zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

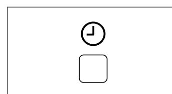
1. **Aby ste zobrazili čas v...**
   24-hodinovom režime
   12-hodinovom režime
   Raz alebo dvakrát stlačte tlačidlo (◴).



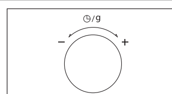
2. Otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** nastavte hodinu.



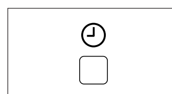
3. Stlačte tlačidlo (◴).



4. Otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** nastavte minútu.



5. Stlačte tlačidlo (◴).



SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

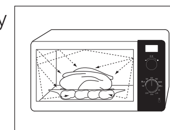
Mikrovlny sú elektromagnetické vlny s vysokou frekvenciou, uvoľnená energia umožňuje varenie alebo opätovné ohrievanie jedla, bez toho aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.

1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)



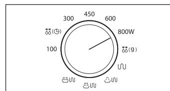
Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu
- Rovnaká teplota v rámci jedla

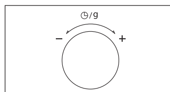
KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje.
Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok.
Na tanier umiestnite pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.

1. Nastavte úroveň napájania na maximálnu tak, že otočíte tlačidlo **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA.**



2. Nastavte čas na 4 až 5 minút otočením voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)**.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

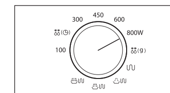
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

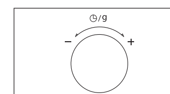
VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.
Pred nechaním rúry bez dozoru si vždy skontrolujte nastavenia varenia.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Nastavte úroveň napájania na maximálnu tak, že otočíte tlačidlo **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA**. **(MAXIMÁLNY VÝKON: 800 W)**



2. Vyberte čas otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)**.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.

Počas varenia môžete zmeniť úroveň výkonu tak, že otočíte tlačidlo **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA**.

ÚROVNE VÝKONU

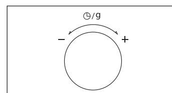
Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup	
	MWO	GRIL
VYSOKÁ	800 W	-
STREDNE VYSOKÁ	600 W	-
STREDNÁ	450 W	-
STREDNE NÍZKA	300 W	-
ROZMRAZOVANIE (ČAS)	180 W	-
ROZMRAZOVANIE (HMOTNOSŤ)	180 W	-
NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA	100 W	-
GRIL	-	1100 W
MWO NÍZKE + GRIL	300 W	1100 W
MWO STREDNÉ + GRIL	450 W	1100 W
MWO VYSOKÉ + GRIL	600 W	1100 W

Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

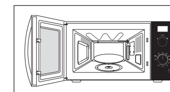
NASTAVENIE ČASU VARENIA



Nastavte zostávajúci čas varenia tak, že otočíte volič **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)**.
Ak chcete počas varenia predĺžiť alebo skrátiť čas varenia jedla, otočte volič doprava alebo doľava.

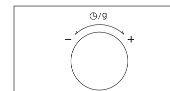
ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.



1. Na dočasné zastavenie;
Otvorte dvierka.

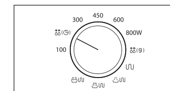
Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka.



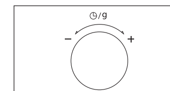
2. Úplné zastavenie;
Volič **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** otočte doľava.
„Aktuálny čas" sa zobrazí.

ROZMRAZOVANIE (ČAS) JEDLA

Funkcia rozmrazovanie (čas) vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu a ryby. Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** otočte na symbol **Rozmrazovanie (čas)**.



2. Otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** nastavte príslušný čas.

Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

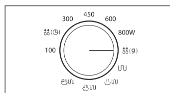
Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu rozmrazovania (čas) s úrovňou výkonu 180 W. Ohľadom ďalších podrobností o funkcii rozmrazovanie (čas) a čase rozmrazovania si pozrite stranu 27.

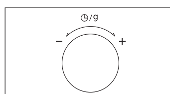
POUŽÍVANIE FUNKCIE ROZMRAZOVANIE (HMOTNOSŤ)

Funkcia rozmrazovanie (hmotnosť) vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu a ryby.
Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

1. Volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** otočte na symbol **Rozmrazovanie (hmotnosť)**.



2. Otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)** nastavte príslušnú hmotnosť.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

POUŽÍVANIE PROGRAMOV ROZMRAZOVANIE (HMOTNOSŤ)

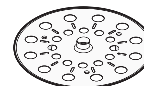
Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.
Mrazené jedlo postavte na tanier.
Keď rúra zapípa, jedlo prevráťte.
Po dokončení funkcie rozmrazovania (hmotnosť) dodržte príslušnú dobu odstátia.

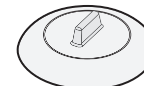
Jedlo	Porcia	Odstátie	Odporúčanie
Mäso	200-1500 g	20-60 min	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, jedlo prevráťte.
Hydina	200-1500 g	20-60 min	
Ryba	200-1500 g	20-50 min	

SPRIEVODCA VÝKONNOU PRÍPRAVOU V PARE (LEN MODELY MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ*)

Systém na výkonnú prípravu v pare vychádza z princípu naparovania a je navrhnutý na rýchle a zdravé varenie pomocou vašej mikrovlnnej rúry Samsung.
Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty.
Systém na rýchlu prípravu v pare v mikrovlnnej rúre pozostáva z 3 dielov:


Miska


Vkladací priečinok


Pokrievka

Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 140 °C.
Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

PODMIENKY POUŽITIA:

- Systém nepoužívajte:
  - na prípravu jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku,
  - s funkciou grilovania, funkciou rotujúceho prúdenia tepla ani na varnej platni.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.
- Príslušné časy varenia nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

ÚDRŽBA:

- Systém na prípravu v pare možno umývať v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné hubky.
- Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti. Je to normálne a nejedná sa o chybu výroby.

ROZMRAZOVANIE:

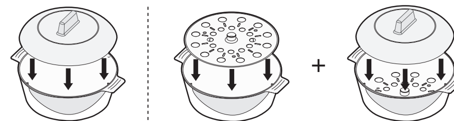
Vložte zmrazené potraviny do misky systému na prípravu v pare bez pokrievky. Tekutina zostane v spodnej časti misky a nebude mať vplyv na kvalitu potravín.

VARENIE:

Jedlo	Porcia	Úrovne výkonu	Doba varenia v (min.)	Čas odstátia (min.)	Manipulácia
Artičoky	300 g (1 až 2 ks)	800 W	5-6	1-2	Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka
	Pokyny - Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte vkladací priečinok do misky. Artičoky poukladajte na podnos. Pridajte jednu polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou.				
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka
	Pokyny - Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, papriku) odvážte. Vložte podnos do misky. Zeleninu rozložte na vkladací priečinok. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.				
Mrazená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka
	Pokyny - Mrazenú zeleninu vložte do parnej misky. Vložte vkladací priečinok do misky. Pridajte 1 polievkovú lyžicu vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte.				
Ryža	250 g	800 W	15-18	5-10	Miska + pokrievka
	Pokyny - Ryžu vložte do parnej misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút.				
Zemiaky v šupke	500 g	800 W	7-8	2-3	Miska + pokrievka
	Pokyny - Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do parnej misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou.				
Dusené mäso (chladené)	400 g	600 W	5-6	1-2	Miska + pokrievka
	Pokyny - Dusené mäso vložte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.				

Jedlo	Porcia	Úrovne výkonu	Doba varenia v (min.)	Čas odstátia (min.)	Manipulácia
Polievka (chladená)	400 g	800 W	3-4	1-2	Miska + pokrievka
	Pokyny - Nalejte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.				
Mrazená polievka	400 g	800 W	8-10	2-3	Miska + pokrievka
	Pokyny - Mrazenú polievku dajte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte.				
Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom	150 g	600 W	1-2	2-3	Miska + pokrievka
	Pokyny - Vrch plnených guliek navlhčite studenou vodou. Do parnej misky vložte vedľa seba 1 - 2 mrazené gulôčky. Zakryte pokrievkou.				
Ovocný kompót	250 g	800 W	3-4	2-3	Miska + pokrievka
	Pokyny - Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Vložte do parnej misky. Pridajte 1-2 polievkové lyžice vody a 1-2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou.				

Manipulácia so systémom na výkonnú prípravu v pare



Miska + pokrievka   Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka

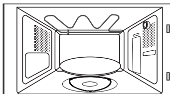
BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- Pri otváraní pokrievky systému na prípravu v pare buďte mimoriadne opatrní. Unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Na manipuláciu po varení použite kuchynské chňapky.

POUŽÍVANIE PODNOSU NA SCHRUMKAVENIE (LEN MODELY MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ*)

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu).
Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.

1. Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnného ohrievania a grilu [600 W + Grill (♨)] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke.



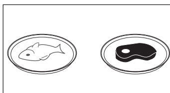
☛ Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.

2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.

Uvedomte si, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.

Používajte plastové príslušenstvo, aby ste predchádzali škrabancom na povrchu podnosu na schrumkavenie alebo pred rezaním odstráňte jedlo z podnosu.

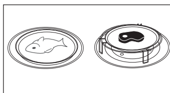
3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.



☛ Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu, napr. plastové nádoby.

☛ Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.

4. Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry.



5. Vyberte vhodný čas varenia a výkon. (Pozrite si tabuľku naboku)

Čistenie podnosu na schrumkavenie
Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.

Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.

☛ **Uvedomte si, prosím**
Podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu

MANUÁLNE PROGRAMY VARENIA DOCHRUMKAVA

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill (♨) 3-5 minút. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas predhrievania (min.)	Doba varenia v (min.)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril ♨	3	3½-4
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie poukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy)	450 W + Gril ♨	3	4½-5
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Fašírka (mrazená)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril ♨	3	7-7½
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte zmrazenú fašírku do kruhu na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Po 4-5 min. otočte.			

SLOVENČINA

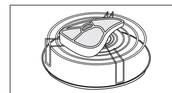
Jedlo	Porcia	Príkon	Čas predhrievania (min.)	Doba varenia v (min.)
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril	4	8-9
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte jednu bagetu blízko k stredu a 2. bagetu pozdĺžne k prvej na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Pizza (mrazená)	300-350 g	600 W + Gril	4	9-10
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	3	5-6 8-9
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			
Rybie prsty (mrazené)	150 g (5 kusy) 300 g (10 kusy)	600 W + Gril	4	7-8 9-10
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Položte rybie prsty do kruhu na podnos. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks).			
Kuracie nugety (mrazené)	125 g 250 g	600 W + Gril	4	5-5½ 7½-8
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g).			

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas predhrievania (min.)	Doba varenia v (min.)
Pizza (chladená)	300-350 g	450 W + Gril	4	6½-7½
	< Odporúčania >			
	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite vychladenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.			

VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodiť vašu rúru.

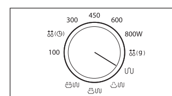


Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 22.

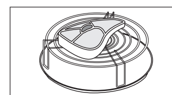
GRILOVANIE

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry. Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.

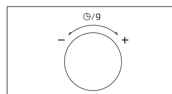
1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu otočením tlačidla **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** na symbol **Gril** a nastavte čas predhrievania otočením tlačidla **ČAS/HMOTNOSŤ (⏱/g)**.



2. Otvorte dvierka. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



3. Vyberte čas otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)**.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne. Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe.

NEPOUŽÍVAJTE režim **GRIL** (ᙢ) / **KOMBINOVANÝ** (ᙢ) súčasne s výkonným varením v pare.

Prevádzkový režim	MŽ( )	GRIL (ᙢ) / KOMBINOVANÝ (ᙢ)
(Varič na pare)	O	X

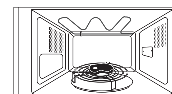
KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

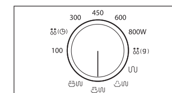
VŽDY používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

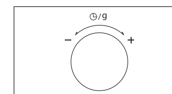
1. Otvorte dvierka rúry. Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.



2. Otočte volič **OVLÁDANIE VÝKONU VARENIA** na vhodnú úroveň výkonu.



3. Vyberte čas otáčaním voliča **ČAS/HMOTNOSŤ (◷/g)**.



Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.

1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

NEPOUŽÍVAJTE režim **GRIL** (ᙢ) / **KOMBINOVANÝ** (ᙢ) súčasne s výkonným varením v pare.

Prevádzkový režim	MŽ( )	GRIL (ᙢ) / KOMBINOVANÝ (ᙢ)
(Varič na pare)	O	X

SLOVENČINA

SPRIEVODCA NÁČINÍM NA VARENIE

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady. Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy. Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Platnička na opekanie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové poháre a nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové okraje	✗	Môže spôsobiť iskrenie.

Náčinie na varenie	Vhodné do mikrovlnnej rúry	Komentáre
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemné sklo	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
• Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy na vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Potravinová fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ **: Odporúča sa** ✓✗ **: Používajte opatrne** ✗ **: Nebezpečné**

SPRIEVODCA VARENÍM

MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody
Brokolica	300 g	600 W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkové lyžice) studenej vody.

SLOVENČINA

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (Predvarená)	250 g	800 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Tmavá ryža (Predvarená)	250 g	800 W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	800 W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	800 W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	800 W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti.
Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (800 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	3½-4	3	Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4½-5	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5-5½	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).
Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.
Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Vylejte do keramickej šálky a prihrievajte nezakryté. Umiestnite šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) do stredu taniera a pred a po trvaní opatrne zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte prepichnutou priľnavou fóliou. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte poprepichovanou priľnavou fóliou. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	5-6	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte prepichnutou priľnavou fóliou. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Jedlo na tanieri (chladené)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA: Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.

DETSKÉ MLIEKO: Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

POZNÁMKA: Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (Zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 2-3 minúty nechajte odstáť. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.

Jedlo	Porcia	Príkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 50 s až 1 min.	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVANIE (ČAS)

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.

Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Mleté hovädzie Bravčové rezne	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hydina				
Kúsky kuraťa Celé kura	500 g (2 ks) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ryba				
Rybie prsty	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Ovocie				
Bobuľové plody	250 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)

SLOVENČINA

Jedlo	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/sendvič	250 g	4½-5		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	8-10		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:
Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + Gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním mrazených potravín

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Mrazené jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Rožky (každý pribl. 50 g)	2 ks 4 ks	MR + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Iba grilovanie 1-2 1-2
	Pokyny			
	Rožky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2-5 minúty nechajte odstáť.			

Mrazené jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Bagety + Plnka (paradajky, syr, šunka, hríby)	250-300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-
	Pokyny			
	Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
zemiaky (zelenina, zemiaky)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Pokyny			
	Mrazené cestíčko vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Cestoviny (cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	MR + Gril	600 W + Gril 14-15	Iba grilovanie 2-3
	Pokyny			
	Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Kuracie nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Pokyny			
	Kuracie nugety položte na stojan			
Hranolky do rúry	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Pokyny			
	Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane.			

Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba grilovanie	6-8	4-5½
	Pokyny			
	Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec.			
Sendviče (už upečené)	2-4 kúsky	Iba grilovanie	2-3	2-3
	Pokyny			
	Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier.			
Grilované paradajky	200 g (2 kusy) 400 g (4 kusy)	MR + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Iba grilovanie 2-3
	Pokyny			
	Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan.			
Hrianka Hawaii (ananás, šunka, plátky syra)	2 ks (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Pokyny			
	Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Zapekané zemiaky	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Pokyny			
	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril.			

Čerstvé jedlo	Porcia	Príkon	1. strana - trvanie (min.)	2. strana - trvanie (min.)
Kuracie kúsky	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny			
	Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2-3 minúty nechajte odstáť.			
Jahňacie rezne/ hovädzie stejky (stredné)	400 g (4 ks)	Iba grilovanie	12-15	9-12
	Pokyny			
	Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MR + Gril	300 W + Gril 7-8	Iba grilovanie 6-7
	Pokyny			
	Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g) 2 jablká (cca. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Pokyny			
	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier.			
Opekané kura	1200 g	600 W + Gril	15-18	15-18
	Pokyny			
	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte postáť 5 minút.			

TIPY A TRIKY

ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom. Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí. Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody. Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte. Varte zakryté 10-12 minút s použitím 800 W. Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier. Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W. Nechajte 2-3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

ČO TREBA ROBIŤ V PRÍPADE POCHYBNOSTÍ ALEBO PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Je to normálne.

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho krytu.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho krytu.
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

Rúra sa nespustí, keď otočíte volič ČAS/HMOTNOSŤ (Rozmrazovanie).

- Sú dvierka úplne zatvorené?

Jedlo sa vôbec neuvarilo.

- Nastavili ste správne časovač?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

Žiarovka nesvieti.

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.

V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami.
  Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
  Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG. Pripravte si nasledujúce informácie.

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry MG23F301E**, MG23F302E** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG23F301E**, MG23F302E**
Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz
Príkon napájania Mikrovlnné ohrievanie Gril Kombinovaný režim	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metóda chladenia	Motor chladiaceho ventilátora
Rozmery (Š x V x H) Vonkajšie Priestor rúry	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA



OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04313C-00



MG23F301E**
MG23F302E**

Mikrovlnná trouba

Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung.

SAMSUNG

ČEŠTINA

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

POPISKY SYMBOLŮ A IKON


VÝSTRAHA — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.


VAROVÁNÍ — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

	Výstraha: Nebezpečí požáru		Výstraha: Horký povrch
	Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem		Výstraha: Výbušný materiál
	Neprovádějte.		Nedotýkejte se.
	Nerozebírejte.		Dodržte přesně pokyny.
	Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.		Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	Vyžádejte si pomoc servisního střediska.		Poznámka
	Důležité		

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.

⚠ VÝSTRAHA (týká se pouze režimu mikrovlnná trouba)	
	VÝSTRAHA: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.
	VÝSTRAHA: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.
	Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti.
	VÝSTRAHA: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.
	VÝSTRAHA: Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.
	Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
	Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože by nádoby mohly vzplanout.

★	Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.
	Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.
★	**VÝSTRAHA:** V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.
★	**VÝSTRAHA:** Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.
⃠	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.
★	Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

☛	Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.
⃠	Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.
★	Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
★	Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
✆	Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
⃠	**VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

⃠	Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.
★	Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.
★	Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.
★	Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.
★	Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.
⃠	Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce.

⚠ VÝSTRAHA
(týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) – volitelně

☛	**VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

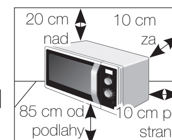
★	Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
⃠	**VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
⃠	Nesmí se používat parní čistič.
⃠	**VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
★	**VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
★	Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

⃠	Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
✋	Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
✋	Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.
☛	Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.
⃠	Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.
Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.



1. Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.
2. Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.
3. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí. (pouze model s otočným talířem)
4. Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

☛ V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí. Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.

☛ Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

☛ **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka se správně zavírala.

☛ Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

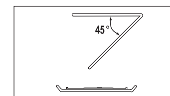
1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

NELIJTE vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se částečky:

- Nehromadily
- Nebránily správnému zavírání dvířek

Vyčistěte vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45° dolů a vyčistit je. (pouze model s výklopným topným tělesem)



ČEŠTINA

ČEŠTINA

SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření.
Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

☛ **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby.
Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit nebo máte pochybnosti o jejím stavu:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko

Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
Důvod: Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.

Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

	⚠ VÝSTRAHA				
	Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.	✓	✓	✓	✓
	Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.	✓	✓	✓	✓
	Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.	✓	✓	✓	✓
	Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.	✓	✓	✓	✓
	Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.	✓	✓	✓	✓
	Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.	✓	✓	✓	✓
	Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	✓
	V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.	✓	✓	✓	✓
	Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.	✓	✓	✓	✓
	Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.	✓	✓	✓	✓

ČEŠTINA

Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.	✓	✓	✓	✓
Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.	✓	✓		
K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.	✓	✓	✓	✓
Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.	✓	✓		✓
Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.	✓	✓	✓	
Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.	✓	✓	✓	
Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.	✓	✓	✓	✓
Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.	✓	✓		
Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.	✓	✓	✓	
Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.	✓	✓		
Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.	✓		✓	✓
Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.	✓	✓	✓	✓
VÝSTRAHA: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI: • Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody. • Zakryjte jej čistým suchým obvazem. • Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.	✓	✓	✓	✓
Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu.				✓
Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.	✓			✓

⚠ VAROVÁNÍ				
Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod. Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky. Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.	✓		✓	✓
Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.	✓		✓	✓

★	K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.	✔		✔	✔
⊘	Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.	✔	✔		
⊘	V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.			✔	✔
⊘	Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.	✔		✔	
✋	Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.			✔	
★	Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát.			✔	
★	Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.			✔	
⊘	Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.	✔			✔
★	Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)	✔		✔	
★	Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.	✔	✔	✔	

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:

(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)

(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné)

(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

(a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

(b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_CS.indd 10 2014-09-02 10:48:30

- Spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.



SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

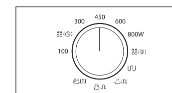
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

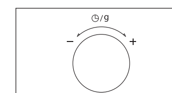
STRUČNÉ A PŘEHLEDNÉ POKYNY

Když chcete něco uvařit:

1. Vložte pokrm do trouby.
   Vyberte výkonový stupeň otáčením **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ**.

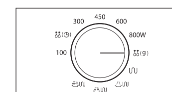


2. Nastavte dobu vaření otáčením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)**.
   Výsledek: Přibližně za dvě sekundy začne vaření.

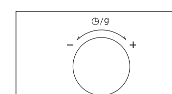


Chcete-li rozmrazit potravinu funkcí Rozmrazování (hmotnost).

1. Pomocí **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** nastavte symbol **Rozmrazování (hmotnost)**.

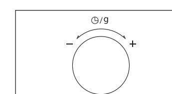


2. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)** vyberte odpovídající hmotnost.
   Výsledek: Přibližně za dvě sekundy začne vaření.



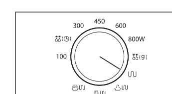
Chcete-li upravit dobu vaření.

Ponechte pokrm v troubě.
Nastavte ovladač **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)** na požadovanou dobu.

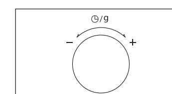


Chcete-li pokrm grilovat:

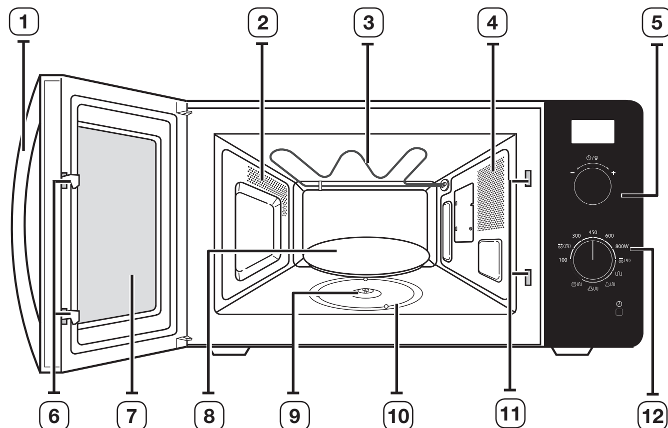
1. Pomocí **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** vyberte symbol **Grilování**.



2. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)** vyberte správnou dobu.
   Výsledek: Přibližně za dvě sekundy začne vaření.

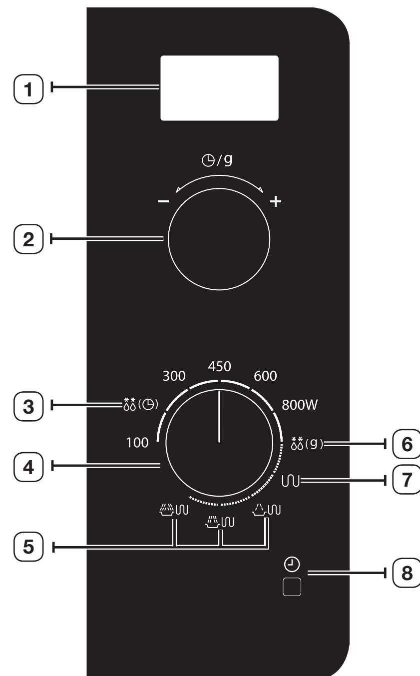


TROUBA



1. RUKOJEŤ DVÍŘEK
2. VENTILAČNÍ OTVORY
3. GRIL
4. OSVĚTLENÍ
5. OVLADAČ ČASU/HMOTNOSTI
6. ZÁPADKY DVÍŘEK
7. DVÍŘKA
8. OTOČNÝ TALÍŘ
9. SPOJKA
10. OTOČNÝ KRUH
11. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
12. OVLADAČ NASTAVENÍ RŮZNÝCH VÝKONOVÝCH STUPŇŮ

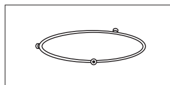
OVLÁDACÍ PANEL



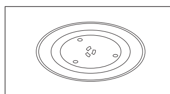
1. DISPLEJ
2. OVLADAČ ČASU/HMOTNOSTI
3. ROZMRAZOVÁNÍ (ČAS)
4. OVLADAČ NASTAVENÍ RŮZNÝCH VÝKONOVÝCH STUPŇŮ
5. KOMBINOVANÝ REŽIM (Mikrovlnný ohřev + Gril)
6. ROZMRAZOVÁNÍ (HMOTNOST)
7. GRILOVÁNÍ
8. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN

PŘÍSLUŠENSTVÍ

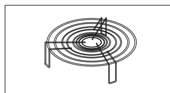
V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



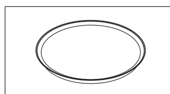
1. **Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.
   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



2. **Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.
   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.

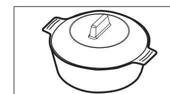


3. **Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.



4. **Opékací talíř,** viz strana 19 až 20.
   (pouze modely MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ*)
   Účel: Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy.

☛ **NESPOUŠTĚJTE** žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.



5. **Pařák,** viz strana 17 až 18.
   (pouze modely MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ*)
   Účel: Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák.

☛ **NESPOUŠTĚJTE** žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

☛ **NEPOUŽÍVEJTE** režim **grilování** ( ) a **kombinovaný režim** ( ) s pařákem.

Režim	MW ( )	GRILOVÁNÍ ( )	KOMBINOVANÝ REŽIM ( )
(pařák)	O	X	X

ČEŠTINA

NASTAVENÍ ČASU

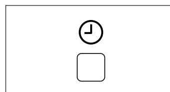
Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.
Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

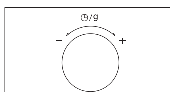
Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zimní čas a zpět.

Funkce automatické úspory energie
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny. Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.

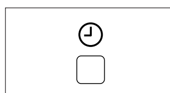
1. **Chcete-li zobrazit čas ve...**
   24hodinovém formátu
   12hodinovém formátu
   Stiskněte jednou nebo dvakrát tlačítko (◷).



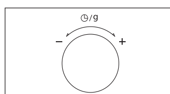
2. Pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (◷/⚖) nastavte hodiny.



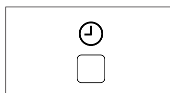
3. Stiskněte tlačítko (◷).



4. Pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (◷/⚖) nastavte minuty.



5. Stiskněte tlačítko (◷).



PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

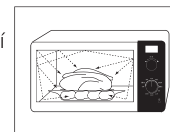
Mikrovlny jsou elektromagnetické vlny s vysokou frekvencí; Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřev

Princip vaření:

1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne)



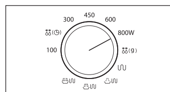
Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu
- Stejná teplota v celém pokrmu

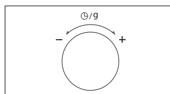
KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.
Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Poté zavřete dvířka.

1. Nastavte výkonový stupeň na maximum otočením **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ**.



2. Pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (◷/g) nastavte dobu 4 až 5 minut.



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

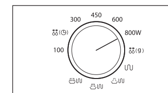
1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální stupeň, voda se začne vařit po delší době.

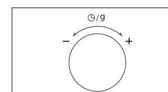
VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, vždy zkontrolujte nastavení vaření.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Pomocí **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** nastavte maximální výkonový stupeň. **(MAXIMÁLNÍ VÝKON: 800 W)**



2. Pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (◷/g) nastavte dobu.



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Během přípravy pokrmu můžete změnit výkonový stupeň otočením **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ**.

ČEŠTINA

VÝKONOVÉ STUPNĚ

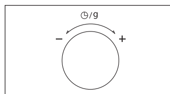
K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon	
	MIKROVLNNÁ TROUBA	GRILOVÁNÍ
VYSOKÝ	800 W	-
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W	-
STŘEDNÍ	450 W	-
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ (ČAS)	180 W	-
ROZMRAZOVÁNÍ (HMOTNOST)	180 W	-
NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA	100 W	-
GRILOVÁNÍ	-	1100 W
NÍZKÝ MIKROVLNNÝ REŽIM + GRILOVÁNÍ	300 W	1100 W
STŘEDNÍ MIKROVLNNÝ REŽIM + GRILOVÁNÍ	450 W	1100 W
VYSOKÝ MIKROVLNNÝ REŽIM + GRILOVÁNÍ	600 W	1100 W

Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

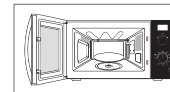
NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ



Upravte zbývající dobu vaření pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)**.
Chcete-li během vaření pokrmu prodloužit nebo zkrátit dobu vaření, otočte ovladačem doprava nebo doleva.

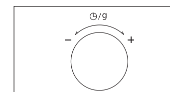
ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.



1. Dočasné zastavení:
Otevřete dvířka.

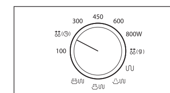
Výsledek: Vaření se zastaví. Příprava pokrmu bude obnovena po zavření dvířek.



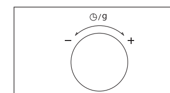
2. Chcete-li činnost zcela zastavit, otočte ovladač **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)** doleva.
Zobrazí se aktuální čas.

ROZMRAZENÍ POTRAVINY POMOCÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ (ČAS)

Funkce Rozmrazování (čas) umožňuje rozmrazovat maso, drůbež nebo ryby. Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Pomocí **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** nastavte symbol **Rozmrazování (čas)**.



2. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI (◷/g)** vyberte správnou dobu.

Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

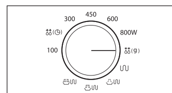
Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Rozmrazování (čas) a výkonový stupeň 180 W. Další informace o funkci Rozmrazování (čas) a o době rozmrazování naleznete na straně 27.

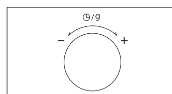
POUŽITÍ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ (HMOTNOST)

Funkce Rozmrazování (hmotnost) umožňuje rozmrazovat maso, drůbež nebo ryby. Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

1. Pomocí **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** nastavte symbol **Rozmrazování (hmotnost)**.



2. Otočením ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (◷/g) vyberte odpovídající hmotnost.



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

POUŽITÍ PROGRAMŮ FUNKCE ROZMRAZOVÁNÍ (HMOTNOST)

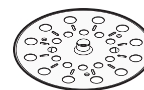
Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály.
Vložte zmražené potraviny na otočný talíř.
Až trouba vydá zvukový signál, pokrm otočte.
Po dokončení funkce Rozmrazování (hmotnost) dodržte doporučenou dobu odstátí.

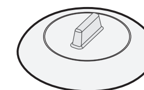
Pokrm	Porce	Doba odstavení	Doporučení
Maso	200-1500 g	20-60 min	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, pokrm otočte.
Drůbež	200-1500 g	20-60 min	
Ryby	200-1500 g	20-50 min	

POKYNY PRO VAŘENÍ V PÁŘE (POUZE MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ*)

Dodávaný pařák, který využívá princip parního vaření, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung. Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.
Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:


Miska


Vložka


Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty –20 °C až 140 °C.
Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

PODMÍNKY POUŽITÍ:

- Nesmí se používat v těchto případech:
  - k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku,
  - současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

ÚDRŽBA:

- Pařák je možné mýt v myčce.
- Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.

ROZMRAZOVÁNÍ:

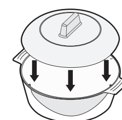
Položte mražený pokrm do parní misky bez poklice. Tekutina zůstane v dolní části misky a neznehodnotí pokrm.

VAŘENÍ:

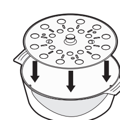
Pokrm	Porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Použití pařáku
Artyčoky	300 g (1-2 ks)	800 W	5-6	1-2	Miska s vložkou + poklice
	Pokyny Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte polévkovou lžíci citrónové šťávy. Zakryjte poklicí.				
Čerstvá zelenina	300 g	800 W	4-5	1-2	Miska s vložkou + poklice
	Pokyny Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí.				
Mražená zelenina	300 g	600 W	7-8	2-3	Miska s vložkou + poklice
	Pokyny Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkovou lžíci vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte.				
Rýže	250 g	800 W	15-18	5-10	Miska + poklice
	Pokyny Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut.				
Brambory ve slupce	500 g	800 W	7-8	2-3	Miska + poklice
	Pokyny Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí.				
Dušený pokrm (chlazený)	400 g	600 W	5-6	1-2	Miska + poklice
	Pokyny Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.				

Pokrm	Porce	Výkonové stupně	Doba vaření (min)	Doba odstavení (min)	Použití pařáku
Polévka (chlazená)	400 g	800 W	3-4	1-2	Miska + poklice
	Pokyny Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.				
Mražená polévka	400 g	800 W	8-10	2-3	Miska + poklice
	Pokyny Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte.				
Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní	150 g	600 W	1-2	2-3	Miska + poklice
	Pokyny Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryjte poklicí.				
Ovocný kompot	250 g	800 W	3-4	2-3	Miska + poklice
	Pokyny Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Přikryjte poklicí.				

Zacházení s pařákem



Miska + poklice



Miska s vložkou + poklice

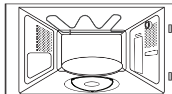
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.

POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO TALÍŘE (POUZE MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ*)

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit.
Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.

1. Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte ho na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril] dle časů a instrukcí v tabulce.



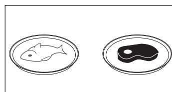
Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.

2. Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.

Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.

Abyste předešli poškrábání povrchu opékacího talíře, používejte plastové nástroje nebo pokrm z talíře odeberte ještě před jeho rozkrájením.

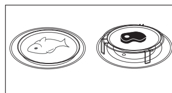
3. Položte pokrm na opékací talíř.



Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné (např. plastové mísy).

Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.

4. Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



5. Vyberte požadovanou dobu vaření a výkonový stupeň. (viz tabulka vedle)

Jak čistit opékací talíř
Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.

Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.

Poznámka
Opékací talíř není vhodný k mytí v myčce.

RUČNÍ PROGRAMY PRO VAŘENÍ S POUŽITÍM OPÉKACÍHO TALÍŘE

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři.
Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril () po dobu 3 až 5 minut. Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Slanina	4 plátky (80 g)	600 W + Gril	3	3½-4
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks)	450 W + Gril	3	4½-5
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Burgery (mražené)	2 kusy (125 g)	600 W + Gril	3	7-7½
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Položte burgery dokola na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Po 4 až 5 minutách obraťte.			

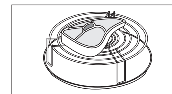
ČEŠTINA

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Bagety (mražené)	200-250 g (2 ks)	450 W + Gril	4	8-9
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Jednu bagetu položíte blízko středu talíře, další 2 podél vedle ní. Položte opékací talíř na rošt.			
Pizza (mražená)	300-350 g	600 W + Gril	4	9-10
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt.			
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril	3	5-6 8-9
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt.			
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	600 W + Gril	4	7-8 9-10
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř jednou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks).			
Kuřecí nugety (mražené)	125 g 250 g	600 W + Gril	4	5-5½ 7½-8
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g).			

Pokrm	Porce	Výkon	Doba předehřátí (min)	Doba vaření (min)
Pizza (chlazená)	300-350 g	450 W + Gril	4	6½-7½
	< Doporučení >			
	Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na rošt.			

VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.



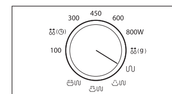
Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.

Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části pokynů pro výběr nádobí na straně 22.

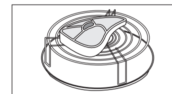
GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln. K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

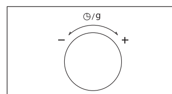
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu nastavením **OVLADAČE NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** na symbol **Grilování** a nastavením doby předehřátí pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (⏲/g).



2. Otevřete dvířka. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



3. Pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (⏲/g) nastavte dobu.



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.
Zkontrolujte, zda je topné těleso ve vodorovné poloze.

NEPOUŽÍVEJTE režim **GRILOVÁNÍ** (⊔⊔) / **KOMBINOVANÝ REŽIM** (⊔⊔) spolu s pařákem.

Režim	MW ()	GRILOVÁNÍ (⊔⊔) / KOMBINOVANÝ REŽIM (⊔⊔)
(pařák)	O	X

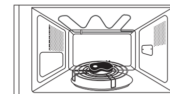
KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

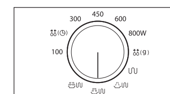
VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

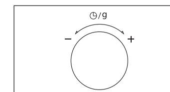
1. Otevřete dvířka trouby. Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.



2. Otočte **OVLADAČ NASTAVENÍ VÝKONOVÉHO STUPNĚ** na příslušný výkonový stupeň.



3. Pomocí ovladače **ČASU/HMOTNOSTI** (⏲/g) nastavte dobu.



Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.

1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

NEPOUŽÍVEJTE režim **GRILOVÁNÍ** (⊔⊔) / **KOMBINOVANÝ REŽIM** (⊔⊔) spolu s pařákem.

Režim	MW ()	GRILOVÁNÍ (⊔⊔) / KOMBINOVANÝ REŽIM (⊔⊔)
(pařák)	O	X

POKYNY PRO VÝBĚR NÁDOBÍ

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat. Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti. V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal	✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Pečicí talíř	✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než osm minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu	✓	V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení		
• Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Skleněné nádobí		
• Nádobí určené pro použití v troubě i k servírování	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
• Křehké skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
• Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Kovy		
• Nádobí	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.
• Uzávěry sáčků do mrazničky	✗	
Papír		
• Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Plastové nádobí		
• Nádoby	✓	Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.
• Sáčky do mrazničky	✓✗	Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový papír nebo papír odolný proti tukům	✓	Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.

✓ **: Doporučeno** ✓✗ **: Buďte opatrní** ✗ **: Nebezpečné**

POKYNY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

VAŘENÍ

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody.

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	800 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	800 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	800 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250 g	800 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	800 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml teplé vody.

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30-45 ml studené vody (2-3 polévkové lžíce) na každých 250 g (pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka). Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by se měla vařit při plném mikrovlnném výkonu (800 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60-75 ml (4-5 polévkových lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 lžící citrónové šťávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silné proužky.
Žampióny	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte.

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájejte na malé plátky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti.
Řepa	250 g	5-5½	3	Řepu nakrájejte na kostičky.

OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.
Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.
Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).
Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.
Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.
Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.
Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.
Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj, voda)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 hrnek)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Nalijte do keramického šálku a ohřívejte bez zakrytí. Šálek (150 ml) nebo hrnek (250 ml) položte do středu otočného talíře. Před odstavením a po něm opatrně zamíchejte.
Polévka (chlazená)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte propíchanou potravinovou fólií. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním.

ČEŠTINA

Pokrm	Porce	Výkon	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte propíchanou potravinovou fólií. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte propíchanou potravinovou fólií. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním.
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pokrm tvořený 2-3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

DĚTSKÁ VÝŽIVA: Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30 a 40 °C.

KOJENECKÉ MLÉKO: Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

POZNÁMKA: Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Dětská výživa (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.
Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

Pokrm	Porce	Výkon	Čas	Doba odstavení (min)	Pokyny
Kojenecké mléko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu.

ROZMRAZOVÁNÍ (ČAS)

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.

Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

Všechny mražené potraviny by měly být rozmrazovány při rozmrazovacím výkonovém stupni (180 W).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Maso Mleté hovězí Vepřové steaky	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Drůbež Kuřecí kousky Celé kuře	500 g (2 ks) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ryby Rybí filety	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Ovoce Bobulovité ovoce	250 g	6-7	5-10	Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru).

Pokrm	Porce	Doba (min)	Doba odstavení (min)	Pokyny
Chléb				
Dalamánky (přibližně po 50 g)	2 ks 4 ks	½-1 2-2½	5-20	Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Toasty nebo sendviče	250 g	4½-5		
Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500 g	8-10		

GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování: Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování: Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka: Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním: Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka: Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + Grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Mražený pokrm	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Dalamánky (přibližně po 50 g)	2 ks 4 ks	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 1-1½ 2-2½	Pouze gril 1-2 1-2
	Pokyny			
	Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát.			

Mražený pokrm	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Bagety s náplní (rajčata, sýr, šunka, žampióny)	250 až 300 g (2 ks)	450 W + Gril	8-9	-
	Pokyny			
	Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Zapečené brambory (zelenina s bramborem)	400 g	450 W + Gril	13-14	-
	Pokyny			
	Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Těstoviny (cannelloni, makaróny, lasagne)	400 g	Mikrovlny + Gril	600 W + Gril 14-15	Pouze gril 2-3
	Pokyny			
	Vložte zapékané těstoviny do malé skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po uvaření nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Kuřecí nugety	250 g	450 W + Gril	5-5½	3-3½
	Pokyny			
	Položte kuřecí nugety na rošt.			
Čipsy	250 g	450 W + Gril	9-11	4-5
	Pokyny			
	Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu.			

Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 4 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Toastové plátky	4 kusy (každý 25 g)	Pouze gril	6-8	4-5½
	Pokyny			
	Položte toastové plátky vedle sebe na rošt.			
Dalamánky (již upečené)	2-4 kusy	Pouze gril	2-3	2-3
	Pokyny			
	Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 4½-5½ 7-8	Pouze gril 2-3
	Pokyny			
	Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt.			
Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky)	2 kusy (300 g)	450 W + Gril	3½-4	-
	Pokyny			
	Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Pokyny			
	Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu.			

ČEŠTINA

Čerstvé potraviny	Porce	Výkon	Doba opékání jedné strany (min)	Doba opékání druhé strany (min)
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny			
	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte jeden kuřecí kousek doprostřed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Jehněčí/ hovězí steaky (střední)	400 g (4 ks)	Pouze gril	12-15	9-12
	Pokyny			
	Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	Mikrovlny + Gril	300 W + Gril 7-8	Pouze gril 6-7
	Pokyny			
	Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečená jablka	1 jablko (přibl. 200 g) 2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Pokyny			
	Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř.			
Pečené kuře	1200 g	600 W + Gril	15-18	15-18
	Pokyny			
	Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát.			

NÁPA DY A TIPY

ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem. Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí. Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby. Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody. Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla. Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W. Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

VAŘENÍ MARMELÁDY

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W. Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

VAŘENÍ PUDINKU

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W. Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř. Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W. Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_CS.indd 30 2014-09-02 10:48:34

JAK SI POČÍNAT V PŘÍPADĚ POCHYBNOSTÍ NEBO POTÍŽÍ

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Jde o normální jev.

- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

Trouba se po otočení ovladače ČASU/HMOTNOSTI (Rozmrazování) nezapne.

- Jsou dvířka úplně zavřená?

Pokrm není vůbec uvařený.

- Nastavili jste dobu přípravy pokrmu správně?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo aktivaci elektrického jističe?

Pokrm je převařený nebo nedovařený.

- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

Žárovka nefunguje.

- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.

- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.

Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

Kouř a zápach při prvním použití.

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
  Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si laskavě následující informace.

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby MG23F301E** a MG23F302E** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG23F301E**, MG23F302E**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie	
Mikrovlnný režim	1200 W
Grilování	1100 W
Kombinovaný režim	2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Magnetron	OM75P (31)
Metoda chlazení	Motor chladicího ventilátoru
Rozměry (Š × V × H)	
Vnější	489 × 275 × 392 mm
Vnitřní prostor trouby	330 × 211 × 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost	
Čistá	Přibližně 13 kg
Úroveň hluku	42 dBA



DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04313C-00



MG23F301E**
MG23F302E**

Microwave Oven

Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.



This manual is made with 100 % recycled paper.



CONTENTS

SAFETY INFORMATION

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.


CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity

 Warning; Explosive material

 Do NOT attempt.

 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note

 Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)	
⃠	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
⃠	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
☛	This appliance is intended to be used in household only.
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
★	**WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
★	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
★	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
★	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
	WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
⃠	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

⚠ WARNING (Oven function only) - Optional

☛	**WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
⃠	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
⃠	A steam cleaner is not to be used.
⃠	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
✋	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
✋	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☛	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

ENGLISH

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

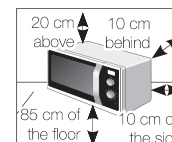
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent

or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

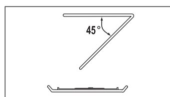
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it. (Swing heater model only)



ENGLISH

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced. The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓

	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓
	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓

 **CAUTION**					
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓

	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_EN.indd 10 2014-09-02 10:48:25

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

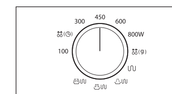
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

QUICK LOOK-UP GUIDE

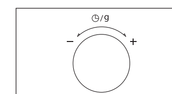
If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.



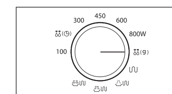
2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.

Result: Cooking starts after about two seconds.



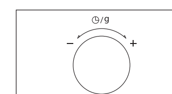
If you want to Defrost (Weight) some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



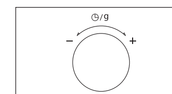
2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate weight.

Result: Cooking starts after about two seconds.



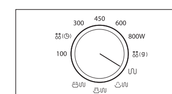
If you want to adjust the cooking time.

Leave the food in the oven.
Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to the desired time.



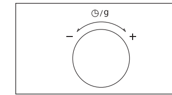
If you want to grill some food.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Grill** symbol.

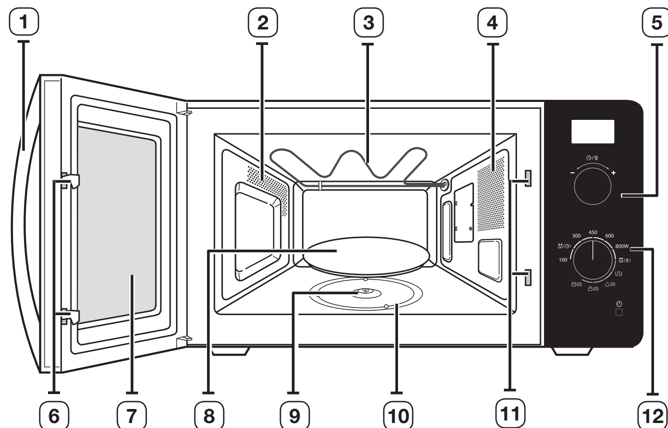


2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate time.

Result: Cooking starts after about two seconds.

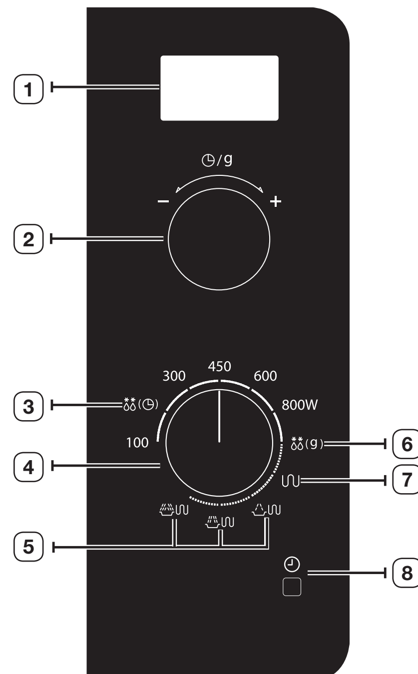


OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. TIME / WEIGHT DIAL
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB

CONTROL PANEL



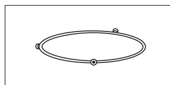
1. DISPLAY
2. TIME / WEIGHT DIAL
3. DEFROST (TIME)
4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
5. COMBI (Microwave + Grill)
6. DEFROST (WEIGHT)
7. GRILL
8. CLOCK SETTING BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

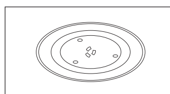
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



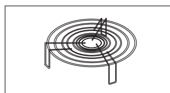
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



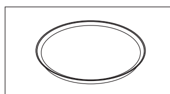
3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



4. **Crusty plate,** see page 19~20.
   (Only MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* models)

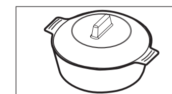
   Purpose : The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

5. **Steam cooker,** see page 17 to 18.
   (Only MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* models)

   Purpose : The plastic steam cooker when using power steam function.



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

DO NOT operate the **Grill** and **Combi** mode with Steam cooker.

Operation Mode	MW	GRILL	COMBI
(Steam cooker)	O	X	X

ENGLISH

ENGLISH

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

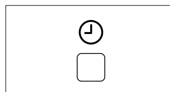
- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

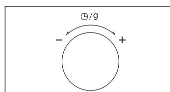
Auto energy saving function
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

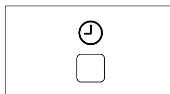
24-hour notation
12-hour notation
Press the **Clock** (◷) button once or twice.



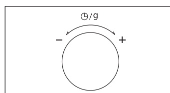
2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to set hour.



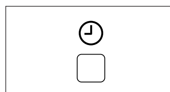
3. Press the (◷) button.



4. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to set minute.



5. Press the (◷) button.



HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

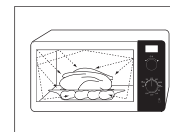
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



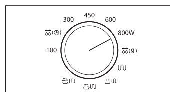
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

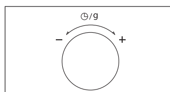
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.
Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME/ WEIGHT (◷/g)** dial.



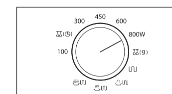
Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

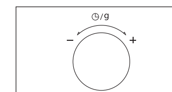
COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
Always check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob. **(MAXIMUM POWER : 800 W)**



2. Set the time by turning **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

ENGLISH

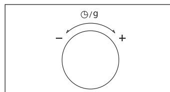
POWER LEVELS

You can choose any of the power levels listed below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	800 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (TIME)	180 W	-
DEFROST (WEIGHT)	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
MWO LOW + GRILL	300 W	1100 W
MWO MID + GRILL	450 W	1100 W
MWO HIGH + GRILL	600 W	1100 W

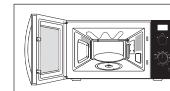
- If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
- If you select lower power level, the cooking time must be increased.

ADJUSTING THE COOKING TIME



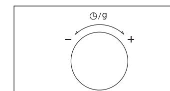
Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIME/ WEIGHT (◷/g)** dial.
During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

STOPPING THE COOKING



You can stop cooking at any time to check the food.

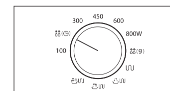
1. To stop temporarily;
   Open the door.
   Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



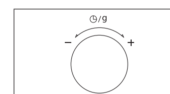
2. To stop completely;
   Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to the left.
   "Current time" will be displayed.

DEFROST (TIME) FOOD

The Defrost (Time) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Time)** symbol.



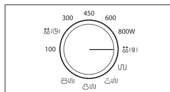
2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate time.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

- Use only recipients that are microwave-safe.
- Select the Defrost (Time) function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on Defrost (Time) and defrosting time, refer to the page 27.

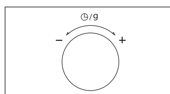
USING THE DEFROST (WEIGHT) FEATURE

The Defrost (Weight) feature enables you to defrost meat, poultry, fish.
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Defrost (Weight)** symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial to select the appropriate weight.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE DEFROST (WEIGHT) PROGRAMMES

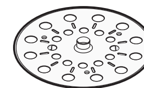
Remove all kinds of packaging material before defrosting.
Place the frozen foods on a turntable.
Turn the food over when the oven beeps.
Keep the corresponding standing time after Defrost (Weight) has finished.

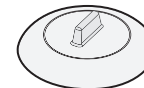
Food	Portion	Standing time	Recommendation
Meat	200-1500 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the food over when the oven beeps.
Poultry	200-1500 g	20-60 min.	
Fish	200-1500 g	20-50 min.	

POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23F301EF*, MG23F301EJ*, MG23F302EF*, MG23F302EJ* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:


Bowl


Insert tray


Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

CONDITIONS of USE:

Do not use:

- to cook foods with a high sugar or fat content,
- with the grill or rotating heat function or on a hob.

Wash all parts well in soapy water before first use.

To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

MAINTENANCE:

Your steamer can be washed in a dishwasher.

When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.

Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

DEFROSTING:

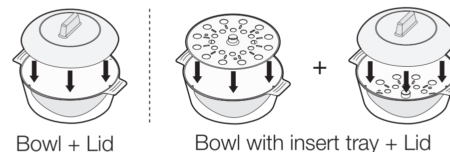
Place the frozen food in the steam bowl without the lid. The liquid will remain in the bottom of the pot and will not harm the food.

COOKING:

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Artichokes	300 g (1-2 pcs)	800 W	5-6	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid.				
Fresh vegetables	300 g	800 W	4-5	1-2	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tablespoons water. Cover with lid.				
Frozen vegetables	300 g	600 W	7-8	2-3	Bowl with insert tray + Lid
	Instructions Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tablespoon water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing.				
Rice	250 g	800 W	15-18	5-10	Bowl + Lid
	Instructions Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes.				
Jacket potatoes	500 g	800 W	7-8	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid.				
Stew (chilled)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				

Food	Portion	Power levels	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Handling
Soup (chilled)	400 g	800 W	3-4	1-2	Bowl + Lid
	Instructions Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen soup	400 g	800 W	8-10	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing.				
Frozen yeast dumpling with jam filling	150 g	600 W	1-2	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid.				
Fruit compote	250 g	800 W	3-4	2-3	Bowl + Lid
	Instructions Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid.				

Handling of power steam cooker



Bowl + Lid   Bowl with insert tray + Lid

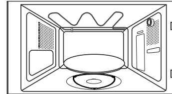
PRECAUTIONS:

- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.

USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23F301EC*, MG23F301EJ*, MG23F302EC*, MG23F302EJ* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill ()] by following the times and instructions in the chart.



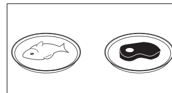
☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.

2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.

Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.

Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.

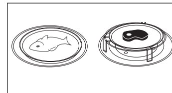
3. Place the food on the crusty plate.



☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.

☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.

4. Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



5. Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side)

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

☛ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

MANUAL CRUSTY COOK PROGRAMMES

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill () function for 3-5 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Bacon	4 slices (80 g)	600 W + Grill	3	3½-4
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs)	450 W + Grill	3	4½-5
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Burger (frozen)	2 pieces (125 g)	600 W + Grill	3	7-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.			

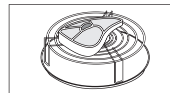
Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Baguettes (frozen)	200-250 g (2 pcs)	450 W + Grill	4	8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.			
Pizza (frozen)	300-350 g	600 W + Grill	4	9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the rack.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	3	5-6 8-9
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.			
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	600 W + Grill	4	7-8 9-10
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pc) or after 6 min (10 pc).			
Chicken Nuggets (frozen)	125 g 250 g	600 W + Grill	4	5-5½ 7½-8
	< Recommendations >			
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125 g) or 5 min (250 g).			

Food	Portion	Power	Preheating time (min.)	Cooking time (min.)
Pizza (chilled)	300-350 g	450 W + Grill	4	6½-7½
	< Recommendations >			
	Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on rack.			

CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

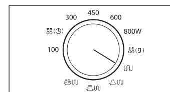


For further details on suitable cookware and utensils, refer to the cookware guide on page 22.

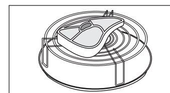
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

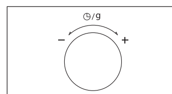
1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob to **Grill** symbol and set the preheat time by turning the **TIME/WEIGHT (◷/g)** knob.



2. Open the door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

DO NOT operate the **GRILL** ( ) / **COMBI** ( ) mode with power steam cooker.

Operation mode	MW ( )	GRILL ( ) / COMBI ( )
(Steam cooker)	O	X

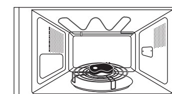
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

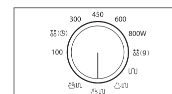
ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

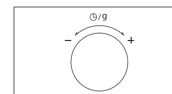
1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the appropriate power Level.



3. Set the time by turning **TIME/WEIGHT (◷/g)** dial.



Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

DO NOT operate the **GRILL** ( ) / **COMBI** ( ) mode with power steam cooker.

Operation mode	MW ( )	GRILL ( ) / COMBI ( )
(Steam cooker)	O	X

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water
Broccoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	800 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	800 W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (800 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (4-5 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800 W	1-1½ 1½-2	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with pierced cling film. Stir well after reheating. Stir again before serving.

ENGLISH

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Stew (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with pierced cling film. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with pierced cling film. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g	600 W	5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 50 sec. to 1 min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROST (TIME)

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef Pork steaks	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 10-12 7½-8½	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces Whole chicken	500 g (2 pcs) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fish				
Fish fillets	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!

ENGLISH

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about. 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Bread Rolls (each ca. 50 g)	 2 pcs 4 pcs	MW + Grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2
	Instructions			
	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.			
Baguettes + Topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2 pcs)	450 W + Grill	8-9	-
	Instructions			
	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Frozen food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	-
	Instructions			
	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Pasta (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	MW + Grill	600 W + Grill 14-15	Grill only 2-3
	Instructions			
	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.			
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½
	Instructions			
	Put chicken nuggets on the rack			
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5
	Instructions			
	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.			

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions			
	Put the toast slices side by side on the rack.			
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3
	Instructions			
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 4½-5½ 7-8	Grill only 2-3
	Instructions			
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.			
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	-
	Instructions			
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructions			
	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.			
Chicken Pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions			
	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.			
Lamb Chops/ Beef Steaks (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	12-15	9-12
	Instructions			
	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)
Pork Steaks	250 g (2 pcs)	MW + Grill	300 W + Grill 7-8	Grill only 6-7
	Instructions			
	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Baked Apples	1 apple (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructions			
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.			
Roast chicken	1200 g	600 W + Grill	15-18	15-18
	Instructions			
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling.			

TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MG23F301ELW_EO_DE68-04313C-00_EN.indd 30 2014-09-02 10:48:30

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you turn the TIME/WEIGHT (Defrost) dial

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read.

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG23F301E**, MG23F302E** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MG23F301E**, MG23F302E**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1200 W
Grill	1100 W
Combined mode	2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 392 mm
Oven cavity	330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight	
Net	13 kg approx
Noise level	42 dBA



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 331 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04313C-00